БОЛЬШАЯ КНИГА ДОМАШНЕГО КОНСЕРВИРОВАНИЯ

РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Консервированные овощи, фрукты, грибы и ягоды являются излюбленным лакомством и детей, и взрослых. В данной книге собрано множество разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.

Из этого издания вы сможете узнать о способах тепловой обработки плодов и ягод, получите советы по выбору тары, а также научитесь хранить свежие овощи, фрукты и ягоды, сушить и замораживать их.

- Светлана Олеговна Ермакова, Екатерина Алексеевна Андреева
  - Введение
  - Глава 1
    -
    - Подготовка плодов, ягод и овощей к консервированию
    - Особенности выбора тары
    - Виды тепловой обработки консервов
      -
      - Пастеризация
      - Стерилизация
      - Горячий розлив
  - Глава 2
    - Виды консервов из фруктов и ягод
      - Компот
      - Пюре
      - Сок
      - Варенье
      - Джем
      - Конфитюр
      - Повидло
      - Желе
      - Мармелад
      - Сироп
      - Цукаты
      - Смоква
      - Маринование и квашение (мочение) фруктов и ягод
    - Основные заготовки из фруктов и ягод
      - Клубника

- Компот (вариант 1)
- Компот (вариант 2)
- Компот из клубники с черешней
- Клубника с сахаром
- Клубника в собственном соку с сахаром
- Клубника в собственном соку без сахара
- Клубника в соке из красной смородины
- Варенье (вариант 1)
- Варенье (вариант 2)
- Варенье (вариант 3)
- Варенье (вариант 4)
- Варенье (вариант 5)
- Джем (вариант 1)
- Джем (вариант 2)
- Джем (вариант 3)
- Джем (вариант 4)
- Джем из клубники с красной смородиной
- Сок (вариант 1)
- Сок (вариант 2)
- Пюре
- Пюре из клубники и малины
- Клубника в сиропе
- Повидло
- Клубника в сахаре
- Смоква из клубники
- Клубника натуральная

- Малина
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Компот (вариант 3)
  - Компот (вариант 4)
  - Малина с сахаром
  - Малина в собственном соку без сахара
  - Малина в собственном соку с сахаром (вариант 1)
  - Малина в собственном соку с сахаром (вариант 2)
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)

- Варенье (вариант 3)
- Варенье (вариант 4)
- Варенье (вариант 5)
- Варенье (вариант 6)
- Джем (вариант 1)
- Джем (вариант 2)
- Джем (вариант 3)
- Джем из малины с клубникой
- Сок (вариант 1)
- Сок (вариант 2)
- Пюре
- Повидло
- Сироп
- Желе (вариант 1)
- Желе (вариант 2)
- Смоква из малины
- Малина, протертая с сахаром
- Пастила (вариант 1)
- Пастила (вариант 2)
- Пастила (вариант 3)

- Смородина
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Компот (вариант 3)
  - Компот (вариант 4)
  - Смородина с сахаром (вариант 1)
  - Смородина с сахаром (вариант 2)
  - Смородина с сахаром (вариант 3)
  - Смородина в собственном соку без сахара (вариант 1)
  - Смородина в собственном соку без сахара (вариант 2)
  - Смородина в собственном соку с сахаром
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)
  - Варенье (вариант 3)
  - Варенье (вариант 4)
  - Варенье (вариант 5)
  - Варенье (вариант 6)
  - Джем (вариант 1)
  - Джем (вариант 2)
  - Джем (вариант 3)
  - Джем (вариант 4)

- Сок (вариант 1)
- Сок (вариант 2)
- Сок (вариант 3)
- Пюре
- Повидло
- Сироп
- Желе (вариант 1)
- Желе (вариант 2)
- Желе (вариант 3)
- Желе (вариант 4)
- Желе (вариант 5)
- Желе «Ассорти»
- Смородина протертая в сахарном сиропе
- Смоква
- Пастила
- Смородина в сахарной пудре
- Конфеты из красной смородины
- Цукаты
- Маринованная смородина (вариант 1)
- Маринованная смородина (вариант 2)
- Смородина, протертая с сахаром

- Крыжовник
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Компот (вариант 3)
  - Компот (вариант 4)
  - Компот (вариант 5)
  - Крыжовник в собственном соку с сахаром (вариант 1)
  - Крыжовник в собственном соку с сахаром (вариант 2)
  - Крыжовник в собственном соку без сахара
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)
  - Варенье (вариант 3)
  - Варенье (вариант 4)
  - Варенье (вариант 5)
  - Джем (вариант 1)
  - Джем (вариант 2)
  - Сок (вариант 1)

- Сок (вариант 2)
- Сок (вариант 3)
- Пюре
- Повидло
- Желе (вариант 1)
- Желе (вариант 2)
- Желе (вариант 3)
- Смоква
- Пастила (вариант 1)
- Пастила (вариант 2)
- Пастила (вариант 3)
- Мармелад
- Крыжовник, протертый с апельсинами
- Маринованный крыжовник (вариант 1)
- Маринованный крыжовник (вариант 2)
- Маринованный крыжовник (вариант 3)
- Маринованный крыжовник (вариант 4)
- Маринованный крыжовник (вариант 5)
- Крыжовник малосольный
- Крыжовник соленый

- Вишня
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Компот (вариант 3)
  - Компот (вариант 4)
  - Компот (вариант 5)
  - Компот (вариант 6)
  - Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 1)
  - Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 2)
  - Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 3)
  - Вишня в собственном соку без сахара
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)
  - Варенье (вариант 3)
  - Варенье (вариант 4)

- Джем (вариант 1)
- Джем (вариант 2)
- Джем (вариант 3)
- Сок (вариант 1)
- Сок (вариант 2)
- Сироп
- Пюре
- Повидло
- Желе (вариант 1)
- Желе (вариант 2)
- Цукаты (вариант 1)
- Цукаты (вариант 2)
- Цукаты (вариант 3)
- Мармелад
- Засахаренная вишня
- Маринованная вишня (вариант 1)
- Маринованная вишня (вариант 2)
- Маринованная вишня (вариант 3)
- Маринованная вишня (вариант 4)
- Вишня по-болгарски

- Черешня
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Компот (вариант 3)
  - Компот (вариант 4)
  - Компот (вариант 5)
  - Компот (вариант 6)
  - Черешня натуральная
  - Черешня в собственном соку без сахара
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)
  - Варенье (вариант 3)
  - Пюре
  - Маринованная черешня (вариант 1)
  - Маринованная черешня (вариант 2)
- Абрикосы
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Компот (вариант 3)
  - Абрикосы в собственном соку с сахаром
  - Абрикосы в собственном соку с медом

- Абрикосы натуральные
- Абрикосы в яблочной заливке
- Абрикосы в собственном соку без сахара
- Варенье (вариант 1)
- Варенье (вариант 2)
- Варенье (вариант 3)
- Варенье (вариант 4)
- Варенье из зеленых абрикосов
- Варенье по-венгерски
- Варенье по-польски
- Конфитюр (вариант 1)
- Конфитюр (вариант 2)
- Джем (вариант 1)
- Джем (вариант 2)
- Джем (вариант 3)
- Джем по-польски
- Джем по-словацки
- Пастила
- Сок (вариант 1)
- Сок (вариант 2)
- Диабетический сок
- Сироп (вариант 1)
- Сироп (вариант 2)
- Сироп (вариант 3)
- Пюре (вариант 1)
- Пюре (вариант 2)
- Повидло
- Желе (вариант 1)
- Желе (вариант 2)
- Цукаты (вариант 1)
- Цукаты (вариант 2)
- Мармелад (вариант 1)
- Мармелад (вариант 2)
- Мармелад (вариант 3)
- Засахаренные абрикосы
- Маринованные абрикосы (вариант 1)
- Маринованные абрикосы (вариант 2)

- Персики
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Компот (вариант 3)
  - Персики в собственном соку с сахаром

- Персики в собственном соку с медом
- Персики натуральные
- Варенье (вариант 1)
- Варенье (вариант 2)
- Персики, протертые с сахаром
- Джем (вариант 1)
- Джем (вариант 2)
- Пастила
- Сок (вариант 1)
- Сок (вариант 2)
- Диабетический сок
- Сироп
- Пюре
- Повидло
- Желе (вариант 1)
- Желе (вариант 2)
- Цукаты
- Мармелад
- Засахаренные персики
- Маринованные персики

- Сливы
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Компот (вариант 3)
  - Слива в собственном соку с сахаром (вариант 1)
  - Слива в собственном соку с сахаром (вариант 2)
  - Слива в собственном соку без сахара
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)
  - Варенье (вариант 3)
  - Джем (вариант 1)
  - Джем (вариант 2)
  - Сок
  - Сироп
  - Пюре
  - Повидло (вариант 1)
  - Повидло (вариант 2)
  - Желе
  - Цукаты из чернослива
  - Цукаты по-киевски
  - Цукаты из сливы
  - Мармелад

- Маринованные сливы (вариант 1)
- Маринованные сливы (вариант 2)
- Маринованные сливы (вариант 3)
- Маринованные сливы (вариант 4)
- Соус
- Приправа (вариант 1)
- Приправа (вариант 2)
- Сливы в сиропе
- Сливы по-винницки
- Пастила (вариант 1)
- Пастила (вариант 2)
- Сливы натуральные без сахара
- Сливы натуральные с сахаром
- Сливы моченые

- Алыча
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Компот (вариант 3)
  - Алыча в собственном соку с сахаром
  - Алыча в собственном соку без сахара
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)
  - Джем
  - Сок
  - Сироп
  - Пюре
  - Повидло
  - Желе
  - Пастила
  - Мармелад
  - Алыча с томатами
  - Маринованная алыча
  - Приправа
- Кизил
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)
  - Джем
  - Желе (вариант 1)
  - Желе (вариант 2)
  - Пастила
  - Маринованный кизил
- Апельсины

- Варенье (вариант 1)
- Варенье (вариант 2)
- Варенье (вариант 3)
- Варенье (вариант 4)
- Варенье (вариант 5)
- Варенье из очищенных апельсинов
- Варенье из апельсиновой кожуры
- Апельсины в собственном соку с сахаром
- Желе
- Сок
- Цукаты
- Оранжад (старинный рецепт)

- Лимоны
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)
  - Варенье (вариант 3)
  - Варенье (вариант 4)
  - Варенье из кожуры лимонов
  - Лимоны в собственном соку с сахаром (вариант 1)
  - Лимоны в собственном соку с сахаром (вариант 2)
  - Желе
  - Цукаты
  - Лимоны соленые
  - Лимонный шербет (старинный рецепт)
  - Лимонный сидр (старинный рецепт)
  - Лимоны в соке крыжовника
  - Лимонная цедра с сахаром
- Мандарины
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Варенье (вариант 1)
  - Варенье (вариант 2)
  - Варенье (вариант 3)
  - Варенье (вариант 4)
  - Варенье (вариант 5)
  - Варенье из мандариновой кожуры
  - Мандарины в собственном соку с сахаром
  - Желе
  - Сок

- Арбуз
  - Варенье из арбузных корок (вариант 1)
  - Варенье из арбузных корок (вариант 2)
  - Варенье из арбузных корок (вариант 3)
  - Варенье из арбузных корок по старинному рецепту
  - Варенье из арбузов
  - Арбузный мед (вариант 1)
  - Арбузный мед (вариант 2)
  - Арбузный мед (вариант 3)
  - Цукаты (вариант 1)
  - Цукаты (вариант 2)
  - Кофе из арбузных корок
  - Соленые арбузы (вариант 1)
  - Соленые арбузы (вариант 2)
  - Соленые арбузы (вариант 3)
  - Маринованный арбуз
- Дыня
  - Компот (вариант 1)
  - Компот (вариант 2)
  - Варенье из дыни (вариант 1)
  - Варенье из дыни (вариант 2)
  - Варенье из дыни (вариант 3)
  - Варенье из дыни (вариант 4)
  - Варенье из дыни (вариант 5)
  - Джем
  - Повидло
  - Мармелад
  - Желе
  - Цукаты (вариант 1)
  - Цукаты (вариант 2)
  - Маринованная дыня (вариант 1)
  - Маринованная дыня (вариант 2)
  - Маринованная дыня (вариант 3)
  - Маринованная дыня (вариант 4)
  - Маринованная дыня (вариант 5)
- Яблоки
  - Компот из свежих яблок
  - Компот из печеных яблок
  - Яблочный компот с вишней
  - Яблочный компот со сливой

- Яблочный компот с черной смородиной
- Яблочный компот с шиповником
- Яблочное пюре
- Яблочное пюре с вишней
- Яблочно-абрикосовое пюре
- Яблочно-морковное пюре
- Яблочно-сливово-клубничное пюре
- Яблочно-айвово-грушевое пюре
- Яблочный сок
- Яблочное варенье
- Варенье из райских яблок
- Яблочное варенье с черноплодной рябиной
- Варенье по-болгарски
- Варенье-хошав
- Яблочное повидло с дыней
- Яблочный джем
- Яблочная пастила
- Яблочная пастила с яичными белками
- Яблочная пастила по-болгарски
- Яблочное желе
- Яблочно-вишневое желе
- Маринованные яблоки
- Яблочная заготовка для пирогов (вариант 1)
- Яблочная заготовка для пирогов (вариант 2)
- Яблочная приправа
- Яблочно-сливовая приправа
- Яблочная горчица
- Яблочный соус
- Яблочная паста
- Цукаты из яблок

- Груши
  - Компот из свежих груш
  - Компот из груш с ванильным сахаром
  - Грушевый компот с алычой
  - Грушевый компот с брусникой
  - Грушевый компот с рябиной
  - Грушевый компот с медом
  - Грушевый компот со сливой

- Грушевый компот с крыжовником
- Грушевое пюре
- Груши в пюре из крыжовника
- Груши в пюре из сливы
- Груши в пюре из красной смородины
- Груши в пюре из алычи
- Груши в пюре из яблок
- Грушевый сок
- Сок из груш с яблочным соком
- Сок из груш с клюквой
- Сок из груш с томатами, сливами и яблоками
- Грушевое варенье (вариант 1)
- Грушевое варенье (вариант 2)
- Грушевое варенье по-польски
- Грушевый джем
- Грушевый джем с яблоками и сливой
- Грушевое повидло
- Грушевое повидло с яблоками
- Грушевый мармелад
- Грушевый мармелад с яблоками
- Грушевый мармелад с томатами, сливами и яблоками
- Грушевый мармелад с лимонным и виноградным соками
- Грушевый мармелад с томатами
- Грушевая пастила
- Грушевая пастила с яблоками
- Маринованные груши
- Смоква из груш
- Цукаты из груш

- Айва
  - Компот из айвы
  - Компот из айвы с изюмом
  - Компот из айвы и персиков
  - Компот из айвы и яблок
  - Компот из айвы и груш
  - Компот из айвы, винограда и персиков
  - Компот из айвы, слив и яблок
  - Компот из айвы и кабачков
  - Компот из айвы и боярышника
  - Пюре из айвы
  - Сок из айвы

- Напиток из айвы и яблок
- Напиток из айвы и черноплодной рябины
- Напиток из айвы и бузины
- Напиток из айвы и калины
- Варенье из айвы (вариант 1)
- Варенье из айвы (вариант 2)
- Джем из айвы
- Джем из айвы по-болгарски
- Джем из айвы по-старозагорски
- Джем из айвы по-польски
- Джем из айвы и черноплодной рябины
- Джем из айвы и малины
- Джем из айвы и сливы
- Повидло из айвы
- Пастила из айвы
- Пастила из айвы, яблок и лимона
- Желе из айвы
- Желе из айвы с яблоками
- Мармелад из айвы
- Цукаты из айвы
- Цукаты из айвы и тыквы
- Цукаты из айвы и кабачков
- Смоква из айвы

- Инжир
  - Компот из инжира
  - Варенье из инжира
  - Джем из инжира
- Виноград
  - Компот из винограда
  - Компот из винограда с персиками, грушами и айвой
  - Виноградный сок
  - Варенье из винограда по-софийски
  - Варенье из винограда по-пловдивски
  - Варенье из винограда по-созопольски
  - Виноградное желе
  - Маринованный виноград
  - Виноград в собственном соку
  - Смоква из винограда
  - Виноградный мед
  - Виноградный мед с капустой
  - Виноградный мед с тыквой

- Повидло из винограда по-молдавски
- Шелковица
  - Компот из шелковицы
  - Шелковица, консервированная в сахарном сиропе
  - Варенье из шелковицы
- Ежевика
  - Компот из ежевики
  - Сок из ежевики
  - Варенье из ежевики
  - Джем из ежевики
  - Повидло из ежевики
  - Желе из ежевики
  - Желе из ежевики и красной смородины
  - Пастила из ежевики
  - Мармелад из ежевики
  - Смоква из ежевики
  - Натуральная ежевика
  - Ежевика, консервированная в сиропе
  - Ежевика, консервированная в малиновом соке
- Брусника
  - Брусничный компот
  - Брусничный компот с яблоками
  - Брусничный компот по-чешски
  - Брусничный компот с грушами
  - Натуральная брусника
  - Брусничный сок
  - Брусничное варенье
  - Брусничное варенье с медом
  - Брусничное варенье с яблоками
  - Брусничное варенье с тыквой и яблоком
  - Брусничное варенье с грушами
  - Брусничное варенье с морковью
  - Брусничное варенье по-белорусски
  - Брусничное повидло с черникой
  - Брусничный джем по старинному рецепту
  - Брусничный джем по-словацки
  - Брусничное желе
  - Брусничная пастила
  - Брусничная приправа с яблоками

- Терн
  - Компот из терна
  - Сок из терна
  - Варенье из терна
  - Повидло из терна
  - Желе из терна
  - Пастила из терна
  - Маринованный терн
- Рябина
  - Компот из черноплодной рябины и малины
  - Компот из черноплодной рябины, сливы, яблок и груш
  - Сок из черноплодной рябины
  - Варенье из черноплодной рябины
  - Варенье из черноплодной рябины со смородиновым соком
  - Варенье из черноплодной и обыкновенной рябины
  - Варенье из черноплодной рябины с яблоками
  - Черноплодная рябина, консервированная в яблочном соке
  - Джем из рябины
  - Повидло из рябины
  - Желе из рябины
  - Пастила из черноплодной рябины
  - Маринованная рябина
  - Натуральная черноплодная рябина
  - Черноплодная рябина в собственном соку
  - Черноплодная рябина с сахаром
  - Цукаты из черноплодной рябины
  - Сок из рябины обыкновенной
  - Сок из рябины обыкновенной с медом
  - Варенье из рябины обыкновенной
  - Пастила из обыкновенной рябины
  - Рябина обыкновенная в собственном соку
  - Рябина, консервированная с медом
- Клюква
  - Компот из клюквы
  - Сок из клюквы

- Варенье из клюквы
- Варенье из клюквы с яблоками
- Варенье из клюквы с грецкими орехами
- Пастила из клюквы
- Конфитюр из клюквы
- Желе из клюквы
- Морс из клюквы
- Пюре из клюквы
- Натуральная клюква
- Клюква, консервированная с сахаром

- Черника
  - Компот из черники
  - Сок из черники
  - Напиток из черники
  - Варенье из черники
  - Джем из черники
  - Желе из черники
  - Мармелад из черники
  - Натуральная черника
  - Черника, консервированная в собственном соку
  - Черника, консервированная с сахаром
  - Черника, консервированная с черной смородиной
- Голубика
  - Компот из голубики
  - Сок из голубики
  - Сок из голубики с медом
  - Сок из голубики с лимонником
  - Голубика в собственном соку
  - Варенье из голубики
  - Джем из голубики
  - Желе из голубики
  - Натуральная голубика
- Облепиха
  - Облепиховый компот
  - Облепиховый компот с грушами и яблоками
  - Облепиховый компот со сливой
  - Облепиховый сок
  - Облепиховый сироп
  - Варенье из облепихи

- Облепиховое варенье с грецкими орехами
- Облепиховый джем
- Повидло из облепихи
- Желе из облепихи
- Пастила из облепихи
- Пюре из облепихи
- Пюре из облепихи с яблоками
- Пастеризованная облепиха
- Облепиха с сахаром
- Натуральная облепиха
- Сок из мороженой облепихи
- Сок из облепихи с тыквенным соком
- Сок из облепихи с мятой
- Сок из облепихи с яблочным соком

- Шиповник
  - Компот из шиповника
  - Сироп из шиповника
  - Сироп из лепестков шиповника
  - Пюре из шиповника
  - Сок из шиповника
  - Сок из шиповника с мякотью
  - Варенье из шиповника
  - Варенье из листьев шиповника
  - Повидло из шиповника
  - Желе из шиповника
  - Пастила из шиповника
  - Джем из шиповника
  - Джем из шиповника с соком черной смородины
  - Шиповник, консервированный с сахаром
- Физалис
  - Варенье из физалиса
  - Джем из физалиса
  - Повидло из физалиса
  - Маринованный физалис
  - Моченый физалис
  - Цукаты из физалиса
- Костяника
  - Сок из костяники
  - Варенье из костяники
  - Натуральная костяника
  - Сироп из костяники

- Желе из костяники
- Куманика
  - Компот из куманики
  - Варенье из куманики
  - Джем из куманики
  - Натуральная куманика
- Калина
  - Варенье из калины
  - Джем из калины
  - Джем из выжимок калины
  - Повидло из калины
  - Повидло из калины и рябины
  - Пастила из калины
  - Желе из калины
  - Сок из калины
  - Сок из калины по-польски
  - Сироп из калины
  - Калина, консервированная с медом
  - Напиток из калины и календулы
- Черемуха
  - Компот из черемухи и шиповника
  - Сок из черемухи
  - Варенье из черемухи
  - Желе из черемухи

○ Глава 3

- Виды консервов из овощей и грибов
  - Маринованные овощи
  - Соленые овощи
  - Квашеные овощи
  - Овощная икра
  - Консервированный салат
  - Лечо
  - Жареные овощи
  - Фаршированные овощи
  - Цукаты и варенье из овощей
  - Консервы из грибов
- Основные заготовки из овощей и грибов
  - Кабачки
    - Кабачки по-болгарски
    - Кабачки по-итальянски
    - Кабачки по-польски
    - Кабачки по-молдавски
    - Кабачки по-украински
    - Консервированные кабачки с хреном

- Кабачки в томатном соусе
- Кабачки в яблочно-свекольном соке
- Икра из кабачков со специями
- Кабачки в яблочном соке с чесноком
- Кабачки в яблочном соке с морковью
- Фаршированные кабачки
- Острые кабачки
- Маринованные кабачки с чесноком
- Икра из кабачков
- Варенье из кабачков
- Кабачковый сок с зеленью

- Патиссоны
  - Маринованные патиссоны
  - Икра из патиссонов
- Тыква
  - Соленая тыква с хреном и зеленью петрушки
  - Маринованная тыква
  - Тыква, консервированная в яблочном соке
  - Тыква, консервированная в облепиховом соке
  - Тыква, консервированная с листьями лимонника
  - Тыквенное пюре
  - Тыквенное пюре с яблоками
  - Тыквенный сок
  - Тыквенный сок с крыжовником
- Огурцы
  - Соленые огурцы по-болгарски
  - Соленые огурцы «Мелник»
  - Соленые огурцы с эстрагоном
  - Маринованные острые огурцы
  - Маринованные огурцы с луком
  - Маринованные огурцы с хреном
  - Маринованные огурцы со сладким перцем
  - Маринованные огурцы с корицей
  - Маринованные огурцы с красной смородиной
  - Маринованные огурцы с виноградными листьями
  - Консервированные огурцы
  - Огурцы, консервированные с

тыквенно-яблочным соком
- Огурцы, консервированные в томатном соусе
- Огурцы, консервированные с щавелевым соком
- Огурцы, консервированные по-швейцарски
- Огурцы, консервированные по-итальянски
- Огурцы, консервированные в горчице
- Огурцы, консервированные в клюквенном соке
- Огурцы, консервированные в виноградных листьях
- Огурцы, консервированные с листьями лимонника
- Малосольные огурцы
- Маринованные корнишоны
- Пикули
- Салат по-варнски
- Салат из огурцов с кинзой
- Салат из огурцов с томатами

- Томаты
  - Маринованные томаты по-софийски
  - Маринованные томаты по-грузински
  - Соленые томаты по-плевенски
  - Соленые томаты по-варнски
  - Соленые томаты по-коларовградски
  - Соленые томаты по-созопольски
  - Соленые томаты по-несербски
  - Томаты, фаршированные овощами и кореньями
  - Томаты, консервированные с красной смородиной
  - Консервированные половинки томатов
  - Томаты, консервированные с чесноком
  - Томаты, консервированные с лимонной кислотой
  - Томаты с чесноком и хреном
  - Томаты со специями
  - Томаты с желе
  - Томаты с луком

- Томаты с листьями лимонника
- Томаты с крыжовником
- Томаты с чесноком
- Острые томаты
- Салат из томатов «Болгарская осень»
- Салат из томатов по-болгарски
- Салат из томатов с перцем и луком
- Салат из томатов с яблоками
- Салат из томатов с огурцами
- Салат из зеленых томатов
- Салат с томатами и рисом
- Салат из томатов по-борисовски
- Зимний салат
- Закуска с перцем и сельдереем
- Закуска из томатов и перца
- Закуска с яблоками
- Лечо (вариант 1)
- Лечо (вариант 2)
- Лечо (вариант 3)
- Лечо с кабачками
- Томатный сок
- Томатное пюре
- Кетчуп по-болгарски
- Кетчуп по-софийски
- Кетчуп по-варнски
- Кетчуп по-европейски
- Кетчуп по-созопольски
- Кетчуп по-габровски
- Кетчуп по-трявнски
- Кетчуп по-великотырновски
- Кетчуп по-асеновградски
- Кетчуп со специями
- Кетчуп с баклажанами
- Кетчуп с чесноком и морковью
- Кетчуп с кабачками
- Кисло-сладкий кетчуп
- Домашний кетчуп
- Аджика
- Домашняя аджика
- Кубанский соус
- Острый соус
- Томатно-сливовый соус
- Томатный соус с хреном
- Томатный соус по-французски

- Мармелад из томатов
- Острая приправа из томатов
- Икра из томатов
- Острая закуска из томатов

- Баклажаны
  - Маринованные баклажаны
  - Баклажаны, маринованные по-асеновградски
  - Баклажаны «Добруджа»
  - Баклажаны «Имам баялда»
  - Консервированные жареные баклажаны (вариант 1)
  - Консервированные жареные баклажаны (вариант 2)
  - Консервированные жареные баклажаны (вариант 3)
  - Фаршированные баклажаны
  - Квашеные фаршированные баклажаны
  - Баклажаны с овощным фаршем
  - Икра из баклажанов по-старозагорски
  - Икра из баклажанов по-болгарски
  - Икра из баклажанов по-плевенски
  - Салат из баклажанов
  - Рагу из баклажанов
  - Баклажаны в томатном соусе
  - Баклажаны в растительном масле
  - Баклажаны с чесноком и зеленью
  - Баклажаны со специями
  - Баклажаны с острым перцем
  - Соус из баклажанов
  - Закуска из баклажанов «Тещин язык»
  - Закуска «Лапти»
  - Острая закуска из баклажанов
  - Закуска из баклажанов
  - Баклажаны с кинзой
  - Баклажаны, консервированные целиком
  - Фондю из баклажанов
  - Икра из баклажанов с яблоками
- Перец
  - Маринованный перец
  - Маринованный перец с корицей

- Перец, маринованный по-болгарски
- Перец, маринованный с луком
- Перец, маринованный с медом
- Перец, маринованный с вишневыми листьями
- Перец, маринованный по-чешски
- Перец, маринованный по-немецки
- Соленый перец
- Перец, соленый по-габровски
- Перец, соленый по-трявнски
- Перец, консервированный с овощами по-среднегорски
- Консервированный перец «Балчик»
- Консервированный перец «Аладжа»
- Консервированный перец «Бачо Киро»
- Консервированный перец «Боженцы»
- Перец, консервированный по-благоевградски
- Перец, консервированный с овощами
- Перец фаршированный
- Перец, фаршированный чесноком
- Перец с белокочанной капустой
- Перец с брынзой
- Салат из перца
- Салат из перца с овощами и фруктами
- Салат из перца с яблоками и кабачками
- Икра из перца
- Салат по-среднегорски
- Салат из перца с цветной капустой
- Икра из перца с морковью
- Пюре из перца
- Паприкаш
- Лютеница
- Лютеница со стручковым перцем
- Лютеница с уксусом
- Закуска «Огонек»
- Крымский соус
- Острая приправа из перца

- Капуста
  - Маринованная капуста
  - Маринованная капуста по-грузински

- Капуста, маринованная с корицей
- Капуста, маринованная с хреном
- Капуста, маринованная с яблоками
- Квашеная капуста со свеклой
- Квашеная капуста по-бургасски
- Квашеная капуста по-болгарски
- Квашеная капуста по-ахелойски
- Квашеная капуста с яблоками
- Квашеная капуста с фруктами
- Квашеная капуста с морковью
- Квашеная капуста со свекольным соком
- Квашеная капуста с медом
- Квашеная цветная капуста «Арбанаси»
- Квашеная цветная капуста «Добруджа»
- Маринованная цветная капуста
- Маринованная цветная капуста со специями
- Салат из капусты
- Салат из капусты со сладким перцем
- Консервированный борщ

- Морковь
  - Маринованная морковь по-софийски
  - Маринованная морковь по-варнски
  - Соленая морковь по-болгарски
  - Морковь, консервированная с овощами
  - Морковь, консервированная с яблоками
  - Морковь, консервированная с кореньями
  - Морковный сок
  - Морковный сок с мякотью
  - Морковный сок с томатом и майораном
- Свекла
  - Маринованная свекла по-банкски
  - Маринованная свекла со сливой
  - Салат из свеклы по-бургасски
  - Свекольно-смородиновый сок
  - Свекольный салат с морковью
  - Свекольный салат с чесноком

- Лук
  - Маринованный лук
  - Маринованный лук по-асеновградски
  - Салат из лука с томатами
  - Салат из лука с рисом
- Чеснок
  - Чесночный сок
  - Чесночный сироп
  - Чеснок в масле
  - Овощной салат с чесноком
- Хрен
  - Маринованный хрен
  - Маринованный хрен со свеклой
  - Маринованный хрен с чесноком
  - Маринованный хрен со специями
  - Маринованный хрен с лимонной кислотой
- Зелень
  - Заправка для щей
  - Пюре из щавеля
  - Пюре из щавеля и шпината
  - Консервированный щавель
  - Петрушка в масле
- Грибы
  - Маринованные грибы
  - Маринованные грибы с бадьяном
  - Соленые грибы

○ Глава 4
-
- Способы замораживания
  -
  - Замороженные свежие плоды, ягоды и овощи
  - Замороженные пюре и соки
  - Замораживание зелени
  - Замораживание грибов
- Сушка плодов, ягод, грибов и зелени
- Сушка грибов

○ Практические советы по хранению свежих овощей и фруктов
-
- Подготовка погреба
- Хранение урожая
  -

- Картофель
- Капуста
- Морковь
- Лук
- Чеснок
- Свекла
- Хрен
- Белые коренья (петрушка, пастернак, сельдерей)
- Яблоки
- Груши
- Арбузы и дыни
- Тыквы и кабачки

Светлана Олеговна Ермакова, Екатерина Алексеевна Андреева Большая книга домашнего консервирования

Введение
Пищевая ценность плодов, ягод и овощей и способы их хранения

Пищевая ценность овощей, фруктов и ягод заключается в том наборе веществ и химических соединений, источником которых они служат. В большинстве плодов, ягод и овощей менее 1% белков и практически нет жиров. Зато в них много растительных волокон и углеводов. Практически все фрукты и ягоды содержат сахара – глюкозу, фруктозу и сахарозу. Именно сахара в значительной степени влияют на вкусовые качества плодов. Они стремительно всасываются в стенки кишечника, поступают в печень, а выделяющаяся при их окислении энергия способствует улучшению работы сердечно-сосудистой системы, головного мозга, почек, скелетных мышц и других органов. Потребление фруктов, ягод и овощей весьма полезно как для людей, занятых тяжелой физической работой, так и для людей умственного труда. Единственное противопоказание при употреблении фруктов относится к лицам, страдающим сахарным диабетом и ожирением. Они должны ограничить употребление плодов с высоким содержанием сахара – таких, как виноград, инжир, айва, бананы.

Вкус фруктов, ягод и овощей также во многом зависит от присутствия в них органических кислот: яблочной, лимонной, щавелевой и др. Кислоты обладают удивительной способностью активизировать работу кишечника и подавлять развитие микробов, чуждых пищеварительной системе организма. Однако при некоторых заболеваниях желудочно-кишечного тракта органические кислоты оказывают раздражающее действие и ухудшают состояние больных. Поэтому людям, страдающим хроническими заболеваниями печени, желудка, кишечника, поджелудочной железы, следует ограничить употребление плодов, богатых органическими кислотами. Прежде всего к таковым относятся лимоны, апельсины, кислые сорта яблок, вишня, клюква и смородина.

Во всех овощах, ягодах и фруктах присутствуют также растительные волокна. Самое высокое содержание волокон в малине, клубнике, груше, черной смородине, а пектиновых веществ больше всего в яблоках, сливе, айве и той же черной смородине. Ограничивать потребление плодов с высоким содержанием растительных волокон необходимо при

воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Однако при тепловой обработке растительные волокна плодов становятся мягкими и уже не оказывают раздражающего действия на пораженные участки слизистой оболочки желудка и кишечника.

Другой важной составляющей частью плодов являются микроэлементы (железо, медь, цинк и др.) и минеральные соли (кальций, калий, натрий, фосфор и др.). Эти вещества способствуют регуляции обмена веществ и процессу синтеза полезных для организма ферментов.

Овощи, фрукты и ягоды традиционно называют кладовой витаминов, хотя данные вещества сконцентрированы и в других продуктах. Но именно в растительных плодах содержится витамин С, которого практически нет в злаковых и животных продуктах. Даже после тепловой обработки количество витамина С в овощах, ягодах и фруктах весьма значительно. Особенно высок уровень содержания аскорбиновой кислоты в апельсинах, клубнике и черной смородине. Богатым источником витамина А служат абрикосы, персики, айва, морковь, томаты. Витамины А, B_1, B_2, B_6, С, РР и другие, содержащиеся в плодах, регулируют основные функции нервной и кровеносной систем и усиливают защитную деятельность организма.

Особо необходимо сказать об изменении содержания витамина С в плодах и ягодах в зависимости от различных факторов. Главным образом разрушение витамина С происходит при окислении под воздействием кислорода и некоторых металлов. Так, если пользоваться режущими и измельчающими инструментами, сделанными не из нержавеющей стали, потери витамина С значительно увеличиваются.

Условия хранения фруктов, овощей и ягод также оказывают огромное влияние. Например, при хранении редиса при комнатной температуре в течение суток теряется половина имеющегося в нем витамина С, а если держать его в холодильнике, потери составят только 25%. Щавель, зелень укропа, лука, петрушки утрачивают до 60% витамина С при комнатной температуре. Особенно резко уменьшается количество аскорбиновой кислоты в вымытых овощах и ягодах. Например, в немытой клубнике за 12 часов содержание витамина С снижается на 30%, а в промытой – на 73%.

Чтобы избежать больших потерь этого важного вещества следует соблюдать некоторые правила.

• Фрукты, ягоды и овощи должны быть зрелыми и не иметь повреждений.

• Сырья для консервирования должно быть ровно столько,

сколько может быть использовано за 1-2 часа. (Для зелени и нежных ягод – 30 минут.)

• Для овощей обязательно бланширование.

• Нельзя пользоваться металлической посудой при подготовке сырья (кроме той, что изготовлена из нержавеющей стали).

• Подготовленные зелень и овощи не должны находиться длительное время в воде.

Таким образом, можно подвести некоторые итоги. Фрукты, ягоды и овощи благотворно воздействуют на организм, стимулируя работу желудочно-кишечного тракта, образование пищеварительных соков, способствуют расщеплению белков и жиров, нормализуют водно-солевой обмен и кислотно-щелочное равновесие, препятствуют задержке лишней жидкости в организме. Кроме того, легкая перевариваемость плодов и способность вызывать ощущение сытости обеспечивают значительную разгрузку организма. При этом следует учитывать, что для ежедневного употребления в пищу прекрасно подойдут не только свежие овощи, фрукты и ягоды, но и всевозможные виды консервов из них.

Если говорить о пищевой ценности консервированных плодов, естественно, что их вкусовые качества и содержание в них полезных веществ при приготовлении консервов заметно снижаются. Но тем не менее во всех домашних заготовках сохраняется достаточное количество витаминов, минеральных солей, кислот, микроэлементов и других ценных веществ.

Много витаминов сохраняется в плодах, которые подвергают сушке и замораживанию. При последнем способе хранения практически все питательные вещества и вкусовые свойства фруктов, ягод и овощей остаются на прежнем уровне.

Наиболее популярными домашними заготовками из фруктов считаются варенье, компоты, джем, повидло, а среди овощных консервов самыми распространенными называют маринованные и соленые овощи и только потом салаты, икру и др.

Наверное, ни одно праздничное застолье не обходится без хрустящих огурчиков и острых консервированных томатов, квашеной капусты и различных овощных приправ и фруктовых заготовок. Из поколения в поколение передаются рецепты переработки плодов, причем заготовка впрок в домашних условиях имеет несомненное преимущество перед промышленной, так как каждая хозяйка консервирует фрукты, овощи и ягоды с учетом вкусов всех членов семьи. Кроме того, дома можно фантазировать и экспериментировать, создавать новые виды консервов или совершенствовать уже давно знакомые технологии.

Первым способом заготовки плодов впрок у наших далеких предков была сушка. С появлением соли и сахара человечество изобрело варение, соление и квашение. Консервирование в герметично закатанных стеклянных емкостях было изобретено лишь в XIX веке.

В данной книге вы найдете описание всевозможных способов консервирования, полезные советы и ответы на самые разные вопросы, связанные с заготовкой овощей, фруктов и ягод. «Большая книга домашнего консервирования» поможет вам более уверенно чувствовать себя на кухне.

Глава 1
Технология, правила и приемы домашнего консервирования

Приступая к консервированию, каждая хозяйка должна строго соблюдать технологию приготовления того или иного продукта, выполнять все данные указания, касающиеся подготовки плодов и тары, способа переработки и последующего хранения продукта. Если все условия не будут соблюдены, это может привести к порче консервов и даже к тяжелому пищевому отравлению.

Строго следуя технологии приготовления продуктов, вы можете по своему усмотрению менять ингредиенты в любом рецепте, заменяя или добавляя их. Например, можно изменить соотношение соли и сахара, количество уксуса, исключить или добавить какие-либо пряности. Здесь ваша фантазия и тяга к экспериментированию ничем не ограничиваются.

О приправах и пряностях, применяемых при консервировании, необходимо сказать особо. Самое главное для хозяйки – умеренность в их использовании, так как излишнее количество специй часто вызывает раздражение слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта. Основной приправой для домашних заготовок с давних пор является соль.

Другим незаменимым ингредиентом при консервировании считается уксус. Существует несколько сортов уксуса: яблочный, виноградный, столовый винный, ароматизированный эстрагонный и др. Часто уксус заменяют лимонной кислотой, особенно во фруктовых консервах.

В качестве главной специи в домашних овощных заготовках используется перец: душистый, черный и красный. Красный, в свою очередь, бывает жгучим и сладким (паприка). Не все знают, что в красном перце витамина С больше, чем в лимоне. Душистый перец обладает приятным ароматом, но в отличие от черного не так жгуч.

Лавровый лист не придает консервам никакой остроты, он служит только для ароматизации. Нельзя класть его в заготовки больше, чем того требует рецептура, так как продукт может приобрести горечь и неприятный резкий запах.

Гвоздику, корицу, мускатный орех, ванилин используют в основном при консервировании фруктов, а в овощных заготовках – как ароматизаторы маринадов. Базилик, кориандр, укроп, петрушку, мяту и эстрагон применяют при засолке овощей,

квашении и приготовлении маринадов.

Подготовка плодов, ягод и овощей к консервированию

Фрукты, ягоды и овощи, предназначенные для домашних заготовок, должны быть собраны на этапе их оптимальной зрелости. Именно в этот период в них содержится максимальное количество витаминов и минеральных веществ. Консервы из зрелых плодов могут храниться длительное время.

Предварительную обработку плодов при подготовке к консервированию можно проводить несколькими способами, выбор которых зависит от вида фруктов, ягод и овощей. Тем не менее любые плоды надо хорошо мыть, особенно тщательно – корнеплоды и зелень. Только малину, землянику и клубнику можно не мыть в том случае, если они чисто собраны и тут же пущены в переработку. Нежные плоды и ягоды мойте в течение 1-2 минут в дуршлаге под душем с чистой, холодной, проточной водой. Затем дайте ей стечь и очистите плоды от несъедобных частей: семян, косточек и кожицы.

При резке старайтесь, чтобы кусочки овощей и фруктов были одинаковыми – то будет способствовать их равномерному прогреванию в процессе тепловой обработки. Те плоды и ягоды, которые предназначены для консервирования в целом виде, предварительно рассортируйте, чтобы в одной емкости они были примерно одного размера.

Одним из способов предварительной подготовки плодов является бланширование – кратковременная варка (1-3 минуты) на пару или в кипящей воде. После горячей обработки плоды сразу же погрузите в холодную воду. Бланширование способствует разрушению ферментов, вызывающих потемнение некоторых плодов, и уничтожению значительной части микробов. Кроме того, плоды при этом теряют часть своей влаги и несколько уменьшаются в объеме, поэтому после бланширования в подготовленную емкость их можно укладывать плотнее и в большем количестве. Особенно необходима подобная процедура фруктам и овощам, обладающим толстой кожицей. В процессе горячей обработки она покрывается микротрещинами, что облегчает проникновение сиропа или маринада в мякоть плода и предупреждает сильное растрескивание и сползание кожицы.

Перезрелые и мягкие плоды подвергать бланшированию не рекомендуется. Кроме того, помните, что при обработке кипятком происходит большая потеря (15-20%) витаминов, углеводов, кислот и минеральных солей, нежели при воздействии горячего

пара (5-7%).

Воду после бланширования вы можете использовать для приготовления консервирующих жидкостей – сиропа или маринада.

Кроме бланширования, плоды можно обрабатывать с помощью обжаривания, пассерования и тушения. Такие виды обработки применяют при изготовлении консервированных закусок, салатов и других заготовок. При обжаривании подготовленные овощи (баклажаны, кабачки, лук, коренья) выкладывают на раскаленную сковороду, где было предварительно прогрето растительное масло. При пассеровании в сковороду добавляют жир, а тушат овощи в собственном соку. Продолжительность этих видов обработки зависит от размеров нарезанных овощей и от температуры нагревания.

Вымытые и обработанные продукты вы можете раскладывать в подготовленную тару, затем заливать сиропом, маринадом или рассолом. Причем наполнять тару следует таким образом, чтобы до верхнего края оставалось свободное пространство не менее 1,5 см.

Особенности выбора тары

Для консервирования продуктов более всего подходят стеклянные банки разной емкости. Также используют различные виды крышек. Это могут быть металлические одноразовые крышки, которыми закрывают банки с помощью закаточных машинок. Кроме того, промышленность выпускает крышки многоразового использования: стеклянные и металлические, снабженные специальными зажимами, а также пластмассовые. В последние годы весьма популярными стали стеклянные банки в комплекте с завинчивающимися крышками. При аккуратном применении такая тара может служить хозяйке много лет. Для многоразового использования пригодны и импортные стеклянные банки с винтовой нарезкой на горлышках и металлическими крышками, снабженными уплотнительной прокладкой. В такой таре лучше всего хранить варенье, джемы, желе и повидло.

Просты в применении и крышки из полиэтилена, но они довольно быстро выходят из строя и не дают гарантии герметичности. Такие крышки целесообразно использовать для закатывания консервов, не требующих стерилизации. Иногда у хозяйки возникает дефицит крышек. Запомните, что надежно закроет банку кусок обычного целлофана, слегка смоченного водой. При высыхании пленка сильно натягивается и обеспечивает герметичность. Рекомендуется накрывать целлофановую пленку обычной бумагой и только потом перевязывать горлышко банки шпагатом. Это предохранит импровизированную крышку от повреждения.

Издавна для герметичного закрывания компотов использовали парафин или воск. При этом в банки наливали компот почти доверху, охлаждали и на поверхность содержимого выливали слой расплавленного парафина или воска толщиной не менее 1,5 см. Сверху банку прикрывали бумагой, предохраняя от попадания пыли.

Для консервирования плодово-ягодных соков вы можете применять стеклянные бутылки. Бутылки тщательно вымойте, а затем вместе с прокладками и крышками обдайте кипятком. После того как вы разольете в бутылки кипящий сок, положите на горлышко резиновую прокладку и крепко завинтите крышку. При охлаждении внутри бутылки образуется разреженный воздух, который плотно прижимает крышку вместе с прокладкой к горлышку.

Для домашнего консервирования лучше всего использовать банки небольшого объема: литровые и полулитровые. В банках

большего объема при тепловой обработке плохо прогревается середина и при хранении нередко консервы быстро портятся. Увеличивать время тепловой обработки также не рекомендуется, поскольку при этом возрастают потери ценных веществ и ухудшается внешний вид заготовок.

Любую тару, предназначенную для консервирования, необходимо тщательно подготовить. Все емкости внимательно осмотрите, нет ли на них трещин и сколов. Затем вымойте их теплой мыльной водой либо раствором горчицы или питьевой соды (1 чайная ложка на 1 л воды). После этого банки ополосните проточной водой. Бутылки, бывшие в употреблении, подготовьте следующим образом: положите на дно каждой измельченную яичную скорлупу или картофельные очистки, залейте до половины теплой водой и хорошо встряхните несколько раз, затем тщательно прополощите, сполосните холодной водой и обдайте кипятком.

Вымытую тару просушите в духовке на слабом огне, разместив на решетке рядами и оставив при температуре 120° С на 5-7 минут. Охлаждайте емкости, не вынимая из духовки.

При консервировании способом горячего розлива чисто вымытую тару хорошо прополощите и подержите над паром.

Крышки и уплотнительные кольца вымойте в слабом растворе питьевой соды или мыльной воде и ополосните проточной водой. Затем крышки кипятите на слабом огне в течение 10-15 минут. Делать это надо не раньше чем за 2 часа до начала закатывания банок. Крышки из полиэтилена также предварительно вымойте в содовом растворе, обдайте кипятком или прогрейте в воде при температуре 80-85° С. Пробки для бутылок непременно кипятите в течение 5-10 минут для придания им эластичности.

Подготовленные фрукты, овощи или ягоды аккуратно уложите в тару, уплотняя, чтобы в емкости оставалось как можно меньше воздуха. Плоды заливайте горячим сиропом или маринадом и начинайте стерилизацию или пастеризацию не позднее чем через 30 секунд после заполнения тары консервирующей жидкостью. При горячем розливе наполняйте банки и бутылки немного через край, чтобы вышел весь лишний воздух.

Чтобы стеклянная тара не лопнула от горячего, наливайте консервирующую жидкость или сок в два приема. Сначала налейте небольшую порцию и хорошо встряхните банку, чтобы стекло немного прогрелось. Тогда можно наливать остальное. Можно поступить и по-другому: обернуть банку снаружи влажной тканью перед самым розливом горячей жидкости.

Для процесса домашнего консервирования вам непременно

понадобится следующий кухонный инвентарь:

- ручная закаточная машинка;
- набор ручных терок;
- ножи, вилки и ложки из нержавеющей стали;
- кастрюли для бланширования и стерилизации;
- дуршлаг;
- шумовка;
- металлическое сито;
- мясорубка;
- соковыжималка;
- щипцы для захвата банок при стерилизации;
- таз для варки варенья;
- весы;
- термометр;
- мерный стакан емкостью 200 $см^3$.

Виды тепловой обработки консервов

При нагревании овощей, фруктов и ягод погибают микроорганизмы, которые могут привести к порче продуктов. Кроме того, под воздействием тепла из емкости выходит лишний воздух, а оставшийся подвергается стерилизации. Тепловую обработку плодов можно проводить несколькими способами.

Пастеризация

Этот способ заключается в нагревании консервируемых плодов до температуры не ниже 65° С и не превышающей 100° С. Подвергать пастеризации рекомендуется различные соусы, соки, консервы из фруктов с высоким содержанием органических кислот (черная смородина, красная рябина и т. д.).

Перед началом пастеризации проверьте закатанные банки на герметичность. Для этого поставьте их в большую кастрюлю и наполните водой так, чтобы она закрывала тару вместе с крышками. Если банки закатаны плохо, на поверхность воды начнут выходить воздушные пузырьки. В этом случае консервы закатайте повторно и снова проверьте на герметичность.

После того как вы убедились в качественном закатывании банок, поставьте их в глубокую кастрюлю, наполненную теплой водой. На дно положите деревянную решетку или ткань, сложенную в несколько слоев, чтобы банки при пастеризации не лопнули. Затем кастрюлю поставьте на огонь и нагревайте воду до нужной температуры. Пастеризовать консервы следует от 10 до 60 минут в зависимости от объема банок. Отсчет времени начинайте с момента достижения нужной температуры.

Стерилизация

Стерилизация проходит при температуре 100° С и выше. При этом способе тепловой обработки полностью прекращаются все биохимические процессы в продуктах и погибают все микроорганизмы.

Прикрытые крышками банки, наполненные консервируемыми продуктами, установите в кастрюлю или стерилизатор с теплой водой таким образом, чтобы верхние края банок возвышались над ее уровнем на 1,5-2 см. На дно кастрюли, так же как и при пастеризации, положите ткань, сложенную в несколько раз, или деревянную решетку. Между стенками стерилизатора и банками

обязательно должен быть зазор не менее 5 мм.

Доведите воду до кипения и с этого момента производите отсчет времени согласно рецепту. Помните, что нельзя допускать бурного кипения воды. По истечении срока стерилизации банки осторожно выньте с помощью специального захвата (щипцов), поставьте на стол и немедленно закатайте крышки. Затем банки переверните вверх дном и поставьте на крышки до полного остывания. Режим стерилизации тех или иных консервов зависит от емкости тары, консистенции заготовки и уровня ее кислотности.

Горячий розлив

Горячий розлив обычно используется для консервации жидких продуктов: соков, соусов, пюре из фруктов и ягод, а также овощного пюре и икры. При этом продукты в кипящем виде разливайте в подготовленную тару и закатывайте без последующей стерилизации. Затем банки переверните вверх дном и поставьте на крышки до полного остывания.

Чтобы стеклянная тара не пострадала при розливе, нагрейте ее предварительно над паром и ставьте только на деревянный стол или доску.

Способом горячего розлива консервируют овощи и фрукты в целом виде, заливая их маринадом или сиропом. При этом подготовленные и уложенные в банки плоды сначала залейте простым кипятком и выдержите 5-7 минут. Затем слейте воду и залейте кипящий рассол, маринад или сироп. После этого банки немедленно закатайте и также поставьте на крышки до полного охлаждения. Самой подходящей тарой для консервирования таким способом считаются стеклянные банки емкостью 2-3 л.

Глава 2
Консервирование фруктов и ягод

Виды консервов из фруктов и ягод

Компот

Компоты специалисты считают одним из самых лучших видов фруктово-ягодных консервов. В них сохраняется высокий процент ценных веществ: сахаров, витаминов, кислот, минеральных солей и т. д. Плоды, которые вы отбираете для приготовления компотов, должны быть свежесобранными, плотными и не иметь повреждений, чтобы при стерилизации они не разварились, а сироп не помутнел. Перед тем как переложить плоды в тару, обязательно рассортируйте их, вымойте, удалите косточки или семенные гнезда.

Мелкие фрукты и ягоды целесообразно консервировать целиком, а крупные вы можете нарезать дольками или половинками. Если фрукты имеют особенность темнеть после нарезки (яблоки), опустите их в слабый раствор лимонной кислоты, но держите там не дольше 30 минут, так как при этом теряются многие ценные вещества.

Подготовленные плоды подвергните бланшированию в горячей воде с добавлением лимонной кислоты согласно рецепту. Затем уложите фрукты или ягоды в банки и залейте их горячим сахарным сиропом, приготовленном на воде, оставшейся после бланширования. На каждый килограмм консервируемых плодов необходимо добавлять 1 л сиропа. Приготовить сироп нужной концентрации вы можете, пользуясь табл. № 1, где указано точное соотношение сахара и жидкости.

Сахарный сироп для компотов должен быть прозрачным. Если даже после фильтрации он остается мутным, осветлите его с помощью яичного белка. Белок взбейте в пену, перемешайте с сиропом и доведите до кипения. Пену с поверхности снимите шумовкой, а осветленный сироп процедите через 2-3 слоя марли. На 5 л сиропа требуется $^1/_4$ часть одного яичного белка.

Таблица № 1

Концентрация сиропа, %	В 1 л сиропа		Температура кипения, ° С
	вода, мл	сахар, г	
10	930	100	100,4
20	860	220	100,6
30	790	340	101,0
40	700	470	101,5
50	610	610	102,0
60	520	780	103,0
70	410	950	106,5
80	290	1150	115,0

В сироп вы можете добавить немного лимонной кислоты, гвоздики или корицы. Концентрация сиропа всегда зависит от уровня кислотности консервируемых плодов. При заполнении сиропом тары с плодами следите, чтобы уровень его был в небольших банках на 2 см ниже края горлышка, а в крупных – на 5 см.

Вы можете ароматизировать компот путем добавления апельсиновой или лимонной цедры. Кроме того, улучшить вкусовые качества сиропа можно с помощью виноградного вина (2-3 столовые ложки на литровую банку). Тепловую обработку компота в полулитровых банках проводите в течение 10-15 минут, а в трехлитровых – 25-30 минут. Компоты из плодов с плотной кожицей можно консервировать способом горячего розлива. При этом вначале подготовленные плоды залейте простым кипятком и только потом кипящим сиропом. Закатанные банки с компотом переверните и поставьте на крышки. Банки накройте плотной теплой тканью или одеялом и оставьте до полного охлаждения.

Пюре

В виде пюре вы можете консервировать любые плоды. Исключение составляют лишь те, которые имеют очень мелкие семена, проникающие через ячейки сита. Для приготовления пюре можно использовать плоды не самого высокого качества: перезрелые, мятые, битые, мелкие и даже недозрелые. Прежде всего нагревайте на пару или тушите подготовленные плоды до размягчения и только потом приступайте к протиранию через дуршлаг или сито. Без предварительного бланширования вы

можете пропускать через сито только малину, клубнику, чернику и голубику. Протирайте плоды с помощью деревянной лопаточки. Если пюре у вас получилось слишком жидким, уварите его на медленном огне. Перед тем как разложить пюре в подготовленную тару, его надо нагреть до кипения. Банки закатывайте металлическими, стеклянными или полиэтиленовыми крышками. Если вы решили подвергнуть пюре стерилизации, полулитровые банки нагревайте в течение 15-20 минут, а литровые – 20-25 минут.

Сок

Соки из фруктов, ягод и овощей очень питательны и полезны, так как в них сохраняется много питательных и полезных веществ, свойственных свежим плодам. Перед тем как получить сок, плоды пропустите через мясорубку, измельчите ножом или раздавите специальной деревянной толкушкой. При получении сока из таких ягод, как брусника, рябина, смородина, к массе добавьте 100 мл холодной кипяченой воды на каждый килограмм сырья и нагрейте до 60° С, выдержав при такой температуре 10-15 минут.

Подготовленную массу поместите в пресс или отожмите через несколько слоев марли. Чтобы получить из плодов максимальное количество сока, к мезге добавьте еще немного кипяченой воды и еще раз отожмите сырье. Полученный сок перелейте в эмалированную кастрюлю и нагревайте в течение 30-35 минут при температуре 40° С и постоянном помешивании. Горячий сок процедите через несколько слоев марли, затем нагрейте до кипения и разлейте по чистым горячим банками или бутылками, наполняя их до самого верха, чтобы в них не оставалось воздуха.

При пастеризации закатанную тару с соком поместите в горячую воду, нагревайте до 85-90° С в течение 25 минут и оставьте в этой воде до полного охлаждения.

Готовый сок выдерживайте в помещении при комнатной температуре не менее 14 дней, периодически проверяя, не забродил ли он и не появилась ли на его поверхности пленка плесени. Если в течение всего времени сок не замутнел, не забродил и не заплесневел, вы можете убрать его в погреб на длительное хранение. При консервировании сока из кислых плодов рекомендуется добавить в него сахар по вкусу. Плодово-ягодную массу, оставшуюся после отжима сока, вы можете использовать для приготовления повидла.

Варенье

Для варки сахара рекомендуется использовать специальные широкие медные или латунные тазы. Кроме того, варят сахар и в посуде из нержавеющей стали, считающейся наиболее гигиеничной. Эмалированные тазы и кастрюли не подходят для этого процесса, так как сахар в них легко пригорает к дну. Посуда должна быть идеально чистой. На латунной или медной поверхности таза не должно быть никаких участков с зеленоватыми пятнами окиси. Перед началом варки таз необходимо почистить наждачной бумагой или песком, а затем промыть горячей водой и просушить. Сахарный сироп варите всегда на ровном и сильном огне при постоянном помешивании. Пену с сиропа постарайтесь снять до того, как положите в него плоды.

Чтобы у вас получилось хорошее варенье, сырье для него должно быть качественным: выбирайте спелые, здоровые плоды, не поврежденные заболеваниями и вредителями. Фрукты и ягоды рассортируйте, промойте в холодной воде и, если это предусмотрено рецептом, обдайте кипятком. При варке точно соблюдайте весовые пропорции сахара, воды и плодов – для каждого вида варенья свои. В зависимости от уровня содержания кислоты на 1 кг подготовленного сырья может быть использовано до 2 кг сахара и 500 мл воды.

Готовый сахарный сироп снимите с огня и осторожно опустите в него ягоды или фрукты, равномерно распределяя их по всей емкости. После этого посуду вновь поставьте на слабый огонь и варите содержимое согласно тому или иному рецепту. Варенье не должно сильно кипеть. Если такое случилось, добавьте в него чайную ложку холодной воды. Периодически снимайте пену с поверхности варенья и выкладывайте ее в глубокую посуду, что позволит вам потом слить обратно сироп, собравшийся под пеной.

Чтобы избежать сморщивания фруктов и ягод, варенье варите в несколько приемов. Доведите массу до кипения, а через 15-20 минут снимите таз с огня и оставьте на 8-10 часов, чтобы сироп успел впитаться в плоды. Затем снова доведите до кипения и варите еще в течение 10-15 минут. Выдержав варенье еще 2-3 часа, доведите его на слабом огне до готовности. Такой способ варки ягод и плодов в сиропе позволяет сохранить в них витамины и получить прозрачное, светлое варенье.

Варенье из таких нежных ягод, как земляника, клубника и малина, вы можете сварить следующим способом. Выложите ягоды в таз слоями, пересыпая их сахаром, поставьте в темное прохладное место на 10-12 часов, чтобы образовался сок. Затем сварите ягоды в 2-3 приема на слабом огне.

Можно приготовить варенье еще одним способом, который получил название «бесконтактный». Он заключается в том, что свежие ягоды или фрукты заливают густым сахарным сиропом и выдерживают в течение 2-5 часов. Затем сироп сливают, кипятят и снова заливают им плоды. Этот прием повторяют 4-5 раз. В самом конце варенье доводят до кипения и варят 5-10 минут. Если вы решите воспользоваться этим способом, то полностью сохраните аромат, цвет и вкус ягод и фруктов.

Запомните, что порция варенья не должна быть более 4-6 кг, так как большее количество не позволит вам получить качественный продукт и доставит лишь массу неудобств и хлопот. При значительной массе варенья ягоды мнутся, сироп темнеет, теряется аромат.

Ягоды и фрукты в процессе приготовления должны стать прозрачными, пропитавшись сиропом. Как только это произойдет, варку следует немедленно прекратить, даже если по рецепту полагается еще раз нагревать варенье. Готовность продукта вы можете определить старинным способом, капнув на блюдце каплю сиропа. Если она, остывая, не расплывается, а держит форму, варенье готово. Его сразу необходимо перелить из таза в другую тару и накрыть чистой бумагой или простерилизованными полиэтиленовыми крышками. Варенье не требуется герметично закатывать и пастеризовать. При достаточном количестве сахара и соблюдении всех условий приготовления этот продукт может храниться долго, не подвергаясь порче.

Джем

Для приготовления джема отберите зрелые плоды, в том числе и слегка мятые, но ни в коем случае не гнилые. Более всего для этого вида заготовок подойдут фрукты и ягоды с высоким содержанием пектина (желирующего вещества). Среди таковых можно назвать смородину черную и красную, малину, клюкву, кислые сорта яблок. Если вы хотите приготовить джем из других плодов, добавьте к ним сок вышеперечисленных ягод. При подготовке к консервации все фрукты и ягоды непременно пробланшируйте, затем засыпьте сахаром или залейте сиропом 70%-ной концентрации и варите в течение 10-15 минут после закипания. При условии добавления сока богатых пектином ягод и фруктов воду в джем не добавляйте, только сахар. За 3 минуты до конца варки введите лимонную кислоту, если это предусмотрено рецептом.

Джем расфасовывайте горячим, выбрав для этого банки

емкостью не более 500 мл. Закатывать их следует герметично и обязательно переворачивать, поставив на крышки до полного охлаждения.

Конфитюр

Это разновидность джема, приготовленная из полностью разваренных ягод, по своим вкусовым качествам и питательной ценности очень близка к джему. Конфитюр вы можете приготовить из малины, земляники, клубники, крыжовника, черной смородины, яблок и слив. Плоды при этом могут быть недозрелыми и мятыми. Плодовую массу готовят так же, как и для джема, но сахар в нее добавляют по вкусу. Готовность продукта определяют способом, аналогичным тому, что используется для варенья и джема. Горячий конфитюр разливайте по небольшим стеклянным банками и закатывайте прокипяченными крышками. После того как продукт остынет, его можно переставить на длительное хранение в прохладное место.

Повидло

Чаще всего повидло готовят из яблок, груш, абрикосов и айвы. Иногда плоды смешивают друг с другом. Для приготовления этого продукта можно взять перезрелые мягкие фрукты и ягоды. К повидлу из ягод рекомендуется добавлять яблоки, чтобы придать ему желеобразную консистенцию. В процессе подготовки плодов к переработке ягоды раздавите деревянной толкушкой, а фрукты нарежьте ломтиками. Положите их в таз, налив на дно немного воды (500 мл на 1 кг массы), доведите до кипения, накройте крышкой и варите 15-20 минут. Затем плодовую массу немного остудите, протрите через сито. Полученное пюре выложите в широкую и не очень глубокую посуду емкостью 4-5 л и варите на слабом огне при непрерывном помешивании. В конце варки добавьте по 800 г сахара на каждый килограмм плодовой массы. Если вы хотите, чтобы повидло было более плотным и резалось ножом, увеличьте норму сахара до 900 г на 1 кг плодового пюре.

Готовый продукт в горячем виде разложите по сухим прогретым банками и выставьте их на солнце, чтобы на поверхности повидла образовалась защитная пленка. Для ускорения этого процесса вы можете поместить банки с повидлом в духовку и подержать при среднем огне. Крышки для закатывания тары с повидлом необязательны, их можно закрыть целлофаном или бумагой и поставить на хранение в прохладное

место. Однако, если в консервах мало сахара, банки следует герметически закатать, предварительно простерилизовав.

Желе

Так называют желированное варенье из ягод и фруктов. Это приятный на вкус продукт, в котором сохраняются все минеральные соли и витамины. Для этого вида консервов наиболее пригодны недозрелые яблоки кислых сортов, смородина всех видов, черника, малина, земляника. Желе готовят из соков плодов, богатых пектином. Чтобы желе получилось более крепким, в сок вы можете добавить желатин согласно рецепту. Для придания приятного кисловатого вкуса добавьте на 1 л сока 5-6 г лимонной кислоты.

Готовность желеобразного варенья проверьте, капнув немного массы на холодное блюдце. Остывшая капля должна быть студенистой и легко отделяться от блюдца. С поверхности готового желе необходимо снять пену и в горячем виде разлить его по сухим прогретым банками. Закатайте герметично продукт металлическими крышками и пастеризуйте при температуре 85-90˚ С в течение 15-20 минут. Затем банки охладите и поставьте для хранения в прохладное место. Можно накрыть заполненные банки чистой тканью, а после полного охлаждения обернуть горлышки пергаментной бумагой, смоченной водкой или спиртом, и завязать шпагатом.

Мармелад

Для приготовления мармелада используют обычно перезревшие и очень спелые яблоки и косточковые плоды. Вымойте их, переберите, удалите повреждения, косточки и семена. Затем варите плоды до мягкости с добавлением 250 мл воды на 1 кг массы. Протрите полученное пюре через сито, добавьте к нему сахар в пропорции 1 : 1 и держите до загустения на слабом огне при непрерывном помешивании деревянной ложкой. Обычно этот процесс длится 15-20 минут с момента закипания. Готовность мармелада определяют с помощью деревянной лопаточки, проведя ею по дну посуды, в которой он варится. Если остается отчетливая борозда, значит, пора продукт снимать с огня.

Готовый мармелад разложите по сухим прогретым банкам и накройте бумагой. Можно выложить мармелад на противень, предварительно застелив его целлофаном. Когда масса остынет и загустеет, нарежьте ее ромбиками, разложите кусочками по

банкам и пересыпьте их сахаром или сахарной пудрой.

Сироп

Сиропами называются сгущенные фруктовые или ягодные соки с содержанием сахара в них не менее 65%. Соки для сиропов из ягод вы можете извлекать путем протирания и прессования, а из фруктов – при длительном отваривании и процеживании через марлю. Все сиропы рекомендуется готовить на сильном огне, чтобы они не успевали загустеть. Для получения светлого, прозрачного сиропа не кладите в него сразу сахар, а делайте это только после того, как часть сока выпарится. При этом добавьте и немного лимонной кислоты.

Готовность сиропа определяйте следующим образом: в стакан с холодной водой опустите остывшую каплю сиропа. Если она утонет, а при помешивании быстро растворится, продукт готов. Если капля растает, не достигнув дна, продолжите варку. А если же капля не растворится, это будет означать, что вы переварили сироп.

Готовый продукт в горячем виде разливайте по бутылкам, но закатывать не спешите. Делать это надо только после полного охлаждения сиропа. Хранить данный вид заготовок следует в сухом, прохладном месте.

Некоторые хозяйки готовят сироп холодным способом. Для этого во фруктово-ягодный сок добавьте сахар согласно рецепту и тщательно размешивайте, пока он весь не растворится. Затем сироп процедите через несколько слоев марли и разлейте по бутылкам. В таком продукте сохраняется много витаминов и питательных веществ, но он долго не хранится. Как только вы обнаружите признаки брожения, прокипятите сироп, добавив на каждый литр по 250 г сахара, и снова разлейте.

Цукаты

Этот вид заготовок называют еще сухим вареньем. Цукаты вы можете приготовить из любых фруктов, овощей и ягод, но более всего для этого подходят яблоки, груши, лимоны, апельсины, арбузные корки и рябина. При этом можно смешивать фрукты и ягоды друг с другом. Подготовка плодов ничем не отличается от их обработки для варенья. Сварите их точно так же в сахарном сиропе в несколько приемов. В конце варки добавьте ванилин, цедру лимона, гвоздику или корицу.

Готовую массу вылейте на сито или дуршлаг и выдержите 1-1,5 часа, чтобы стек весь сироп. Затем плоды разложите на сите

равномерным слоем и подсушите в духовке при температуре 40° С. Подсушенные цукаты обсыпьте сахаром и снова подсушите в теплой духовке.

Готовый продукт разложите по стеклянным банкам и тщательно закройте их целлофаном или пергаментной бумагой. Оставшийся после приготовления цукатов сироп вы можете использовать для других заготовок: повидла, джема, варенья.

Смоква

По способу приготовления и вкусовым качествам этот продукт считается разновидностью мармелада.

Чтобы приготовить смокву, доведите фрукты или ягоды до мягкости на умеренном огне и протрите их через сито. Полученное пюре смешайте с сахаром и варите, непрерывно помешивая его деревянной лопаткой. Когда масса начнет отставать от стенок посуды и тянуться за лопаткой, разложите ее на фаянсовые тарелки, смазанные сливочным маслом или смоченные водой. Толщина слоя не должна быть больше, чем 1 см. Подсушивайте продукт в течение 2-3 суток на открытом воздухе или 10 часов в духовке при температуре 50° С с приоткрытой дверцей.

Подсушенную смокву нарежьте кубиками, обсыпьте сахарной пудрой и разложите по банкам. Закрывать их рекомендуется целлофаном или пергаментной бумагой.

Маринование и квашение (мочение) фруктов и ягод

Маринады для фруктов и ягод готовят так же, как и для овощей, используя при этом уксусную кислоту. Для придания аромата и вкуса в маринад согласно рецептам добавляют лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, сахар. Маринуют обычно яблоки, вишню, сливу, черешню, виноград, смородину, кизил, крыжовник. Плоды при этом должны иметь плотную мякоть, быть свежими, не перезрелыми и не поврежденными какими-либо заболеваниями и вредителями.

Суть квашения (мочения) заключается в том, что под влиянием дрожжей и молочнокислых бактерий часть сахара, содержащаяся в плодах и ягодах, преобразуется в молочную кислоту и спирт, что и консервирует заготовленные таким образом продукты. Укладывают их обычно в деревянные бочки, заливают рассолом, накрывают тканью и ставят гнет на деревянную подставку.

Молочная кислота, накапливаясь в моченых фруктах и

ягодах, придает им кисло-сладкий вкус, а спирт и углекислота – освежающий. При несоблюдении условий приготовления и хранения эти продукты могут приобрести неприятный привкус. Такое происходит при заквашивании плодов слишком горячим рассолом. Запомните, что его температура не должна превышать 30° С. Для мочения традиционно используют яблоки, груши, сливы и виноград. Уход за этими заготовками заключается в периодическом снятии пены и плесени с поверхности рассола и еженедельном промывании салфетки, на которой лежат деревянный круг и гнет.

Основные заготовки из фруктов и ягод

Клубника

Компот (вариант 1)

Клубника – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 300 мл

1. Выложите подготовленные ягоды клубники в эмалированную широкую посуду.

2. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

3. После полного растворения сахара процедите сироп через 2-3 слоя марли.

4. Нагрейте его до 50° С и залейте клубнику.

5. Выдерживайте клубнику в сиропе в течение 3-4 часов. Откиньте ягоды на дуршлаг и плотно уложите в подготовленные банки.

6. Сироп варите при температуре 104° С в течение 10-15 минут, слегка остудите и влейте в банки с клубникой.

7. Накройте компот лакированными металлическими крышками, установите в емкость с водой и пастеризуйте при температуре 85° С.

8. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Клубника – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 500 мл

1. Обдайте кипятком подготовленные ягоды, дайте воде стечь.

2. Уложите клубнику в банки, наполнив их по плечики.

3. Сварите сахарный сироп и кипящим влейте в банки с ягодами. Выдержите 7 минут, слейте сироп.

4. Вновь доведите его до кипения и заполните банки доверху.

5. Закатайте банки крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот из клубники с черешней

Клубника – 1 кг Черешня – 1 кг Сахар – 320 г Вода – 0,7 л

1. Уложите подготовленные черешню и клубнику в сухие

чистые стеклянные банки.

2. Сварите сахарный сироп, охладите его до температуры 60° С и залейте им ягоды.

3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.

4. Стерилизуйте компот при температуре 100° С в течение 10-15 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника с сахаром

Клубника – 1 кг Сахар – 500 г

1. Выложите подготовленные ягоды в эмалированный таз, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте их в течение 3-4 часов.

3. Поставьте таз на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут при постоянном помешивании.

4. Разлейте кипящую массу по подготовленным и прогретым стеклянным банкам, наполняя их доверху.

5. Закатайте консервы лакированными металлическими крышками, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в собственном соку с сахаром

Клубника – 1 кг Сахар – 250 г

1. Выложите ягоды в таз, пересыпав их сахаром, и поставьте на 6-7 часов в прохладное место.

2. Слейте образовавшийся сок, а клубнику разложите в полулитровые банки, наполняя их до плечиков.

3. Сок нагрейте до температуры 90° С и залейте им ягоды.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Тепловую обработку проводите при температуре 80° С в течение 7-8 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в собственном соку без сахара

Клубника – 1 кг

1. Выложите клубнику в дуршлаг и промойте холодной проточной водой.

2. Оставьте на 30 минут, чтобы хорошо стекла вода.

3. Плотно уложите ягоды в сухие простерилизованные полулитровые банки и слегка утрамбуйте с помощью деревянной лопатки.

4. Накройте лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и стерилизуйте при температуре 100° С в течение 10 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в соке из красной смородины

Клубника – 1 кг Сок красной смородины – 200 мл Сахар – 300 г

1. Клубнику переберите, промойте холодной водой.

2. Залейте соком красной смородины и выдерживайте 2 часа.

3. Добавьте сахар и доведите всю массу до кипения при непрерывном помешивании.

4. Чистые банки простерилизуйте и по горячим разлейте кипящий сироп с ягодами.

5. Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 100 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в медный или латунный таз, пересыпав сахаром.

2. Добавьте воду после того, как выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь.

3. Доведите массу до кипения при постоянном помешивании. Варите в течение 40-45 минут.

4. Кипящее варенье разлить по чистым прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Клубника – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 275 мл

1. Из сахара и воды сварите сироп и процедите его через 3-4 слоя марли.

2. Подготовленные ягоды поместите в таз, залейте горячим сиропом, охлажденным до 80° С, и оставьте на 3-4 часа. Доведите массу до кипения на слабом огне и варите 15 минут.

3. Через 2 часа снова кипятите варенье в течение 15 минут.

4. Еще через 2 часа доведите варенье до готовности.

5. Разложите продукт по подготовленным банкам, закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 175 мл

1. Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды.

2. Встряхните емкость, чтобы клубника полностью погрузилась в сироп.

3. Поставьте таз на слабый огонь, доведите массу до кипения, снимите пену и отставьте в сторону на 2-3 минуты.

4. Повторите предыдущий прием еще 2 раза, а затем доведите варенье до готовности.

5. Разлейте готовый продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметично металлическими крышками.

6. Переверните банки с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Клубника – 1 кг Сахар – 1,7 кг Вода – 300 мл Лимонная кислота – 1 г

1. Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды.

2. Через 3-5 часов сварите массу в 2-3 приема с кипячением в течение 10-15 минут и перерывами по 3-5 часов.

3. Перед тем как довести варенье до готовности, добавьте лимонную кислоту.

4. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив так до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 125 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпав их

сахаром (500 г).

2. Поставьте массу на холод и выдерживайте 8-10 часов.

3. Слейте образовавшийся сок, добавьте воду и вторую половину сахара (500 г) и приготовьте сироп. Погрузите в него ягоды и варите до готовности.

4. Горячее варенье разлейте по хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Клубника – 1 кг Сахар – 800 г Вода – 300 мл

1. Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня.

2. Разлейте продукт в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

3. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпав сахаром (500 г), и выдерживайте 16 часов.

2. Досыпьте оставшийся сахар (500 г) и варите джем до готовности на слабом огне при постоянном помешивании.

3. Готовый продукт разлейте в горячем виде по чистым хорошо прогретым банкам.

4. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 200 мл Лимонная кислота – 1 г

1. Выложите клубнику в таз, налейте воду и варите 5-7 минут с момента закипания.

2. Раздавите ягоды, оставшиеся целыми, с помощью деревянной лопатки.

3. Добавьте сахар, доведите массу до кипения.

4. Варите джем до готовности в течение 20 минут, постоянно помешивая и удаляя пену.

5. В конце процесса положите лимонную кислоту.

6. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.

7. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 4)

Клубника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 225 мл

1. Бланшируйте ягоды клубники в кипящей воде в течение 10-15 секунд. Добавьте к ним сахар и воду, доведите до кипения и варите до готовности.

2. Горячий джем разлейте по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

3. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из клубники с красной смородиной

Клубника – 1 кг Красная смородина – 400 г Сахар – 1,5 кг

1. Подготовленные ягоды клубники выложите в таз.

2. Пропустите красную смородину через мясорубку и тщательно отожмите сок через 3-4 слоя марли.

3. Добавьте его к клубнике одновременно с сахаром.

4. Выдерживайте хорошо перемешанную массу в течение 16 часов.

5. Доведите до кипения и варите 10-15 минут.

6. Извлеките из таза клубнику с помощью шумовки, а сироп продолжайте варить до готовности (см. главу 2).

7. В готовое желе опустите клубнику и доведите массу до кипения.

8. Джем охладите и разлейте по полулитровым банкам.

9. Накройте банки лакированными металлическими крышками и поставьте в емкость с теплой водой для пастеризации.

10. Тепловая обработка джема должна продолжаться при температуре 85° С в течение 20 минут.

11. Закатайте герметично металлическими крышками и, не переворачивая, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Клубника – 2 кг

Сахар – 100 г

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.
2. Поместите массу в пресс и в 2-3 приема отожмите сок.
3. Процедите сок через 3-4 слоя марли и слейте его в эмалированную посуду.
4. Добавьте сахар и поставьте на слабый огонь.
5. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95° С, не давая соку закипеть.
6. Горячий продукт перелейте в подготовленную тару и герметично закатайте.
7. Переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Клубника – 1 кг Сахар – 2 кг Вода – 500 мл

1. Ягоды переберите, разомните деревянным пестиком и протрите через сито.
2. Добавьте в полученное пюре сахар и тщательно перемешайте.
3. Влейте в массу воду и поставьте на лед на 2-3 суток.
4. Перемешивайте сок по 2-3 раза в день, чтобы сахар быстрее растворился.
5. Разлейте продукт по бутылкам из темного стекла, предварительно вымытым и простерилизованным.
6. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и залейте горлышки парафином.
7. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при температуре 2-4° С.

Пюре

Клубника – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали, нагрейте до 90° С при постоянном помешивании.
2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.
3. Полученное пюре снова в переложите ту же кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.
4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и герметично закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

6. Храните пюре в прохладном месте.

Пюре из клубники и малины

Клубника – 1 кг Малина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды протрите через сито.

2. Нагрейте массу на слабом огне до кипения и варите 1-2 минуты.

3. Разложите кипящий продукт в стерилизованные, хорошо прогретые банки и герметично закатайте.

4. Переверните консервы вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в сиропе

Клубника – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Клубнику поместите в дуршлаг и промойте холодной проточной водой, дайте ей стечь.

2. Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки.

3. Приготовьте сироп из воды и сахара и доведите его до кипения.

4. Залейте им протертую массу и перемешайте.

5. Разложить клубнику в прогретые стерилизованные банки, накройте кружками пергаментной бумаги и металлическими крышками.

6. Простерилизуйте продукт и закатайте крышками.

7. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Повидло

Клубника – 1 кг Сахар – 750 г

1. Промойте спелые ягоды клубники холодной проточной водой, дайте стечь и слегка обсушите.

2. Протрите клубнику через сито и переложите в таз.

3. Поставьте массу на слабый огонь, доведите до кипения и уваривайте в течение 25 минут при постоянном помешивании.

4. Разложите продукт в горячем виде в хорошо прогретые банки.

5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей

водой для стерилизации.

6. Тепловую обработку проводите при температуре 100° С в течение 20-25 минут.

7. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните банки вверх дном до полного охлаждения.

Клубника в сахаре

Клубника – 1 кг Сахар – 1,5 кг

1. Промойте ягоды холодной водой в дуршлаге и слегка их обсушите.

2. На дно стерилизованных полулитровых банок насыпьте сахар, затем уложите слоями клубнику, пересыпая сахаром. Причем верхний слой ягод должен быть на 1 см ниже горлышка банки.

3. Накройте тару лакированными металлическими крышками и установите консервы в емкость с холодной водой для стерилизации.

4. Тепловую обработку проводите в течение 10 минут с момента закипания.

5. Закатайте банки и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Смоква из клубники

Клубника – 1 кг Сахар – 1,2 кг Грецкие орехи – 100 г Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпав сахаром, и оставьте на 2-3 часа.

2. Поставьте таз на слабый огонь и варите массу при постоянном помешивании.

3. Слейте часть горячего сока в прогретые стеклянные бутылки.

4. Остальную массу продолжайте варить до тех пор, пока она не будет легко отделяться ото дна таза.

5. Добавьте нарубленные грецкие орехи, выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите.

6. Нарежьте посушенную смокву квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.

7. Закройте готовый продукт пергаментной бумагой, обвяжите горлышки банок бечевкой и поставьте на хранение в

прохладное место.

Клубника натуральная

Клубника – 1 кг

1. Подготовленные ягоды разложите по стерилизованным полулитровые банкам, наполняя их доверху.
2. Залейте ягоды клубники кипятком, накройте лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.
3. Тепловую обработку проводите в продолжение 9-10 минут с момента закипания воды в емкости.
4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина

Компот (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 550 г Вода – 450 мл

1. Выложите подготовленные ягоды малины в кастрюлю из нержавеющей стали.
2. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.
3. После полного растворения сахара процедите сироп через 2-3 слоя марли.
4. Нагрейте его до 50˚ С и залейте им малину.
5. Выдерживайте ягоды в сиропе в течение 3-4 часов.
6. Откиньте их на дуршлаг и плотно уложите в подготовленные полулитровые банки.
7. Сироп уваривайте при температуре 104˚ С в течение 10-15 минут, слегка остудите и залейте им клубнику. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с водой и стерилизуйте при температуре 100˚ С в течение 10 минут.
8. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 500 мл

1. Уложите малину в банки, пересыпая сахаром, наполнив их с горкой высотой 1-2 см над горлышком.

2. Накройте тару марлей и держите при комнатной температуре в течение 4-5 часов.

3. Прикройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой водой для стерилизации.

4. Проводите тепловую обработку компота в течение 10 минут с момента закипания.

5. Закатайте крышки и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Малина – 1 кг Сахар – 200 г Вода – 700 мл

1. Уложите подготовленную малину в сухие чистые полулитровые стеклянные банки.

2. Сварите сахарный сироп, слегка охладите его (до температуры 90° С) и залейте им ягоды.

3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Пастеризуйте компот при температуре 85° С в течение 7-10 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 4)

Малина – 1 кг Малиновый сок – 1 л

1. Малину выложите в дуршлаг и промойте под проточной водой.

2. Уложите подготовленные ягоды в полулитровые банки, наполнив их по плечики.

3. Залейте малину холодным соком, который можно приготовить из отбракованных ягод.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.

5. Доведите температуру воды до 80° С и выдерживайте компот в течение 8 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина с сахаром

Малина – 1 кг Сахар – 500 г

1. Выложите подготовленные ягоды в таз, пересыпав сахаром.

2. Выдерживайте их в течение 3-4 часов.

3. Поставьте таз на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут при постоянном помешивании.

4. Разлейте кипящую массу по подготовленным и прогретым стеклянным банкам, наполняя их доверху.

5. Закатайте консервы лакированными металлическими крышками, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина в собственном соку без сахара

Малина – 1 кг Малиновый сок – 1 л

1. Поместите малину в дуршлаг и промойте под холодной проточной водой.

2. Оставьте на 30 минут для того, чтобы стекла вода.

3. Плотно уложите ягоды в сухие простерилизованные полулитровые банки.

4. Нагрейте сок из отбракованных ягод малины до температуры 40-50° С и разлейте по банкам с малиной.

5. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

6. Стерилизуйте при температуре 100° С в течение 10 минут.

7. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина в собственном соку с сахаром (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 250 г

1. Поместите ягоды в таз, пересыпав их сахаром, и поставьте на 6-7 часов в холодное место.

2. Слейте образовавшийся сок, а малину разложите по полулитровым банкам, наполняя их до плечиков.

3. Сок нагрейте до температуры 90° С и залейте им ягоды.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Тепловую обработку проводите при температуре 80° С в течение 7-8 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина в собственном соку с сахаром (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 400 г

1. Малину переберите, переложите в таз, пересыпая сахаром. Выдерживайте ее в течение 12 часов в прохладном месте.

2. Когда выделится сок, слейте его и нагрейте до 85° С.

3. Ягоды разложите по банкам, наполнив по плечики, и залейте горячим соком.

4. Накройте тару металлическими лакированными крышками и поставьте в емкость с горячей водой для стерилизации.

5. Тепловую обработку проводите при температуре 100° С в течение 3 минут с момента закипания воды. Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг

1. Подготовленные ягоды поместите в таз, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте в течение 8 часов, пока не выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь.

3. Когда сахар растворится, усильте огонь, доведите массу до кипения при постоянном помешивании.

4. Варите в течение 20-25 минут.

5. Кипящее варенье разлейте по чистым прогретым банкам.

6. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 800 мл

1. Из сахара и воды сварите сироп и процедите его через 3-4 слоя марли.

2. Подготовленные ягоды поместите в таз, залейте горячим сиропом, охлажденным до 80° С, и выдерживайте 3-4 часа.

3. Слейте сироп в другую емкость, дайте закипеть и варите 5-7 минут. Снова залейте им малину, доведите до кипения на слабом огне и варите 15 минут до готовности.

4. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 500 мл

1. Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды.

2. Встряхните посуду, чтобы малина полностью погрузилась в сироп.

3. Поставьте таз на слабый огонь, доведите до кипения, снимите пену и охладите до температуры 20-25° С.

4. Снова варите ягодную смесь 8-10 минут с момента закипания и охлаждайте в течение 10-15 минут.

5. Доведите варенье до готовности.

6. Разлейте продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

7. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Малина – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 150 мл

1. Выложите подготовленные ягоды в таз, пересыпая сахаром (250 г), и оставьте в прохладном месте на 5-6 часов.

2. Слейте образовавшийся сок, добавьте в него оставшийся сахар (250 г), воду и сварите сироп.

3. Залейте горячим сиропом ягоды и доведите варенье за один прием до готовности.

4. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Малина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 175 мл

1. Сварите из сахара и воды сироп и погрузите в него подготовленные ягоды.

2. Поставьте массу на средний огонь, доведите до кипения и сварите до готовности.

3. Горячее варенье разлейте по стерилизованным и хорошо прогретым банкам.

4. Закатайте их герметичными крышками, переверните вверх дном и оставьте так до полного охлаждения.

Варенье (вариант 6)

Малина – 1 кг Сахар – 1,5 кг

1. Выложите малину в таз в два слоя, пересыпав сахаром, и

держите на холоде в течение 2-3 часов.

2. Поставьте таз на средний огонь, доведите содержимое до кипения и варите 20 минут.

3. Горячее варенье разлейте по стерилизованным и хорошо прогретым банкам.

4. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 430 мл

1. Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды.

2. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня.

3. Разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

4. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 150 мл Лимонная кислота – 1 г

1. Выложите малину в таз, налейте воду и варите 5-7 минут с момента закипания.

2. Добавьте сахар и снова доведите массу до кипения.

3. Варите джем до готовности в течение 15 минут, постоянно помешивая и удаляя пену.

4. В конце процесса введите лимонную кислоту.

5. Горячий джем разлейте по хорошо прогретым банкам. Закатайте герметичными крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Малина – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпая сахаром (0,5 кг), и выдерживайте 4-6 часов.

2. Слейте образовавшийся сок, добавьте оставшийся сахар (0,5 кг) и варите в течение 5 минут с момента закипания.

3. Погрузите в кипящий сироп ягоды и уваривайте джем до готовности на слабом огне при постоянном помешивании.

4. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо

прогретым банкам и накройте их металлическими лакированными крышками.

5. Установите банки в емкость с горячей водой для стерилизации и проводите тепловую обработку при температуре 100˚ С в течение 10 минут.

6. Закатайте банки и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из малины с клубникой

Малина – 1 кг Клубника – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды малины выложите в таз.

2. Пропустите клубнику через мясорубку и добавьте к малине одновременно с сахаром.

3. Выдерживайте хорошо перемешанную массу в течение 10 часов.

4. Доведите до кипения и варите 20-25 минут до готовности.

5. Джем охладите и разложите по полулитровым банкам.

6. Накройте банки лакированными металлическими крышками и поставьте в емкость с теплой водой для пастеризации при температуре 85˚ С в течение 20 минут.

7. Закатайте джем герметичными крышками и, не переворачивая банок, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Малина – 2 кг Сахар – 100 г Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. С помощью пресса в 2-3 приема отожмите из ягодной массы сок.

3. Добавьте воду, размешайте и процедите сок через 3-4 слоя марли. Слейте его в эмалированную посуду.

4. Положите сахар и поставьте сок на слабый огонь.

5. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 85˚ С, не давая соку кипеть.

6. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

7. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Малина – 1 кг Вода – 120 мл

1. Ягоды переберите, разомните деревянным пестиком и протрите через сито.

2. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70-75° С и выдерживайте 15-20 минут.

4. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

5. Поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 95° С.

6. Не дав соку закипеть, разлейте его по бутылкам из темного стекла, предварительно вымытым и стерилизованным.

7. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и залейте горлышки парафином.

8. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при температуре 2-4° С.

Пюре

Малина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали и нагрейте до 90° С при постоянном помешивании.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре снова переложите в ту же кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Малина – 1 кг Сахарный песок – 850 г

1. Протрите малину через сито и выложите в таз.

2. Добавьте сахарный песок и тщательно размешайте.

3. Поставьте массу на слабый огонь, доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании.

4. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей

водой для стерилизации.

6. Тепловую обработку проводите при температуре 100° С в течение 15-20 минут.

7. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сироп

Малиновый сок – 1 л Сахар – 1,5 кг

1. Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки и отожмите сок, воспользовавшись прессом.

2. Поставьте сок на огонь, добавьте сахар и нагревайте при непрерывном помешивании.

3. Процедите смесь через 3-4 слоя марли и доведите ее до 90° С.

4. Разлейте горячую массу по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте.

5. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Желе (вариант 1)

Малиновый сок – 1 кг Сахар – 800 г

1. Протрите малину через сито и отожмите сок с помощью пресса.

2. Добавьте сахар и тщательно размешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь и уварите на $^1/_3$ часть объема. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам.

4. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Малина – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 1,5 кг Желатин – 50 г

1. Ягоды залейте водой и на слабом огне доведите до кипения.

2. Варите малину в течение 15 минут.

3. Слейте отвар в холщовый мешочек и тщательно отожмите сок.

4. Положите в сок сахар и размешайте.

5. Уваривайте смесь до тех пор, пока капля на холодной

тарелке не будет растекаться.

6. Перед концом варки в желе добавьте 50 г предварительно замоченного желатина.

7. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам.

8. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Смоква из малины

Малина – 1 кг Сахарный песок – 1,5 кг Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды выложите в эмалированный таз, пересыпая сахарным песком, и оставьте на 4 часа.

2. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании.

3. Слейте часть горячего сока в прогретые стеклянные бутылки, герметично их укупорив.

4. Остальную массу продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться ото дна таза.

5. Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите.

6. Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.

7. Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

Малина, протертая с сахаром

Малина – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды протрите через сито, добавьте сахар и тщательно перемешивайте до тех пор, пока он не растворится.

2. Разложите малиновую массу по сухим стерилизованным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 1)

Малина – 1 кг Сахар – 250 г Сахарная пудра – 100 г

1. Малину промойте холодной водой, поместите в широкую кастрюлю и поставьте в духовку на 40-50 минут.

2. Горячие ягоды протрите через сито с помощью деревянной

лопатки.

3. Полученное пюре поставьте на слабый огонь, добавьте сахар и уварите на половину объема.

4. Горячую пастилу перелейте в подготовленную тару, выстланную пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

5. Пастилу высушите на солнце или в духовке при температуре 70° С.

6. Нарежьте готовый продукт кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 2)

Малина – 1 кг Сахар – 500 г Сахарная пудра – 100 г

1. Малину выложите в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в духовку на 40-50 минут.

2. Горячие ягоды протрите через сито с помощью деревянной лопатки.

3. Полученное пюре смешайте с сахаром и поставьте на слабый огонь. Уваривайте до густоты желе.

4. Горячую пастилу разлейте по подготовленным фигурным формочкам, смоченным водой, или выложите ее на противень, выстланный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

5. Пастилу сушите в духовке при температуре
75° С.

6. Нарежьте готовый продукт кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 3)

Малина – 1 кг Сахар – 500 г Сахарная пудра – 100 г

1. Малину выложите в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в духовку на 40-50 минут.

2. Горячие ягоды откиньте на сито или дуршлаг, дайте стечь соку.

3. Оставшуюся ягодную массу протрите через сито.

4. Полученное пюре смешайте с сахаром и выбивайте деревянной лопатки в течение 1 часа. Поставьте на слабый огонь и уваривайте до густоты желе.

5. Горячую пастилу выложите на подготовленный противень,

выстланный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

6. Пастилу сушите в духовке при температуре 75˚ С.

7. Нарежьте готовый продукт кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Смородина

Компот (вариант 1)

Черная или красная смородина – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды смородины плотно уложите в стерилизованные полулитровые банки.

2. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

3. После полного растворения сахара процедите сироп через 2-3 слоя марли.

4. Нагрейте сироп до 90˚ С и залейте им смородину. Выдерживайте ягоды в сиропе в течение 3-4 часов.

5. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте при температуре 90˚ С в течение 20 минут.

6. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 150 г Вода – 500 мл

1. Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут, охладите в холодной воде и слегка обсушите.

2. Плотно уложите смородину в банки.

3. Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды.

4. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой водой для стерилизации.

5. Проводите тепловую обработку компота при температуре 100˚ С в течение 8-9 минут с момента закипания воды.

6. Закатайте банки металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Черная или красная смородина – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 1 л

1. Выложите подготовленную смородину в таз.
2. Сварите сироп из воды и сахара (200 г), слегка охладите его до температуры 90° С и залейте им ягоды.
3. Доведите массу до кипения, снимите таз с огня и выдерживайте 8-10 часов.
4. Слейте сироп, а ягоды разложите по стерилизованным банкам.
5. Добавьте в сироп оставшийся сахар (100 г), доведите смесь до кипения и залейте ею смородину.
6. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой (80° С).
7. Пастеризуйте компот при температуре 90° С: в полулитровых банках в течение 20 минут, а в литровых 25 минут.
8. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения, после чего уберите на хранение.

Компот (вариант 4)

Белая смородина – 1 кг Сахарный песок – 400 г Вода – 1 л

1. Уложите подготовленные ягоды в банки, наполнив их по плечики.
2. Приготовьте сироп из воды и сахарного песка, остудите и залейте им белую смородину.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.
4. Доведите температуру воды до 100° С и стерилизуйте полулитровые банки в течение 15-20 минут, а литровые 20-25 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Смородина с сахаром (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды черной смородины пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте.
2. Разложите массу по стерилизованным сухим полулитровым банкам.
3. Накройте их пергаментной бумагой, смоченной в спирте, и

обвяжите шпагатом.

4. Храните такие консервы при температуре не выше 1° С.

Смородина с сахаром (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте.

2. Поставьте массу на слабый огонь и при постоянном помешивании нагрейте до температуры 60-70° С.

3. Когда сахар полностью растворится, горячий продукт разлейте по стеклянным банкам, накройте металлическими лакированными крышками и установите в емкость с водой, нагретой до 70° С.

4. Стерилизуйте консервы при температуре 100° С: в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

5. После тепловой обработки закатайте крышки, переверните тару вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

Смородина с сахаром (вариант 3)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте.

2. Поставьте массу на огонь и при постоянном помешивании доведите до кипения.

3. Варите в течение 6-8 минут и в горячем виде разлейте по стеклянным, хорошо прогретым банкам.

4. Закатайте их герметичными крышками и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Смородина в собственном соку без сахара (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Смородиновый сок – 1 л

1. Выложите смородину в дуршлаг и промойте холодной проточной водой.

2. Ягоды слегка обсушите и плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.

3. Нагрейте сок до температуры 40-50° С и разлейте по банкам.

4. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

5. Стерилизуйте при температуре 100° С в течение 20 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Смородина в собственном соку без сахара (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Вода – 1 л

1. Выложите ягоды в дуршлаг и промойте холодной проточной водой.
2. Смородину слегка обсушите и плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.
3. Нагрейте воду до температуры 50-60° С и разлейте по банкам.
4. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.
5. Стерилизуйте при температуре 100° С в течение 20 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Смородина в собственном соку с сахаром

Смородина – 1 кг Сахар – 700 г

1. Смородину выложите в таз, пересыпая сахаром.
2. Слегка раздавите небольшое количество ягод для образования сока на дне таза.
3. Поставьте таз на слабый огонь, накройте крышкой и нагрейте содержимое до 85° С при периодическом помешивании.
4. Прогревайте при данной температуре всю массу в течение 5 минут, а затем разлейте ее по предварительно прогретым стерилизованным банкам.
5. Накройте тару металлическими лакированными крышками и поставьте в емкость с горячей водой для стерилизации.
6. Тепловую обработку проводите при температуре 100° С в течение 3 минут с момента закипания воды.
7. Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив так до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 500 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 5 минут.
2. Смородину слегка обсушите и поместите в таз.
3. Приготовьте сироп, используя воду после бланширования,

доведите его до кипения и процедите через 3-4 слоя марли. Снова нагрейте сироп до кипения и погрузите в него ягоды.

4. Сварите варенье в один прием и в горячем виде разлейте по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в продолжение 5 минут.

2. Смородину слегка обсушите и поместите в таз.

3. Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды.

4. Выдерживайте их в течение 3-4 часов.

5. Доведите массу до кипения и варите до готовности.

6. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Красная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 350 мл

1. Подготовленные ягоды красной смородины промойте в холодной воде, слегка обсушите и выложите в таз.

2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им ягоды.

3. Встряхните емкость, чтобы смородина полностью погрузилась в сироп. Выдерживайте 10 часов при комнатной температуре.

4. Поставьте таз на слабый огонь, дайте содержимому закипеть и доведите варенье до готовности в один прием.

5. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками. Переверните тару с вареньем вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл

1. Бланшируйте подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 4-5 минут.

2. Переложите смородину в таз и поставьте в прохладное

место.

3. Используя воду после бланширования, сварите сахарный сироп.

4. Залейте им ягоды, доведите до кипения и варите 5 минут.

5. Через 2-3 минуты снова вскипятите смородиновую смесь и варите еще 5-6 минут.

6. Спустя 2-3 минуты вновь поставьте массу на огонь и доведите варенье до готовности.

7. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.

8. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Залейте подготовленные ягоды горячей водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

2. Через 2 минуты воду слейте и добавьте в нее сахар.

3. Вскипятите сироп и погрузите в него ягоды. Сварите варенье в один прием.

4. Горячий продукт разлейте по стерилизованным и хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном до полного охлаждения.

Варенье (вариант 6)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,6 кг Вода – 450 мл

1. Сварите сироп из воды и 400 г сахара.

2. Доведите до кипения, опустите в него подготовленные ягоды и варите 6 минут.

3. После этого постепенно при постоянном помешивании добавляйте в кипящую массу сахар.

4. Уваривайте в течение 20 минут.

5. За 5 минут до готовности уменьшите огонь до минимума.

6. Варенье в горячем виде разложите по сухим, стерилизованным и хорошо прогретым банкам.

7. Закатайте их металлическими крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут.

2. Выложите смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар и воду.

3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании до готовности.

4. Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут.

2. Выложите смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду.

3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания.

4. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 8 часов.

5. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.

6. В горячем виде разлейте продукт по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.

7. Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Красная смородина – 500 г Черная смородина – 500 г Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды черной смородины поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут.

2. Красную смородину промойте холодной водой и слегка обсушите.

3. Выложите всю смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 8 часов.

4. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.

5. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.

6. Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 4)

Белая смородина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 300 мл

1. Подготовленные ягоды промойте холодной проточной водой и слегка обсушите.

2. Выложите белую смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной ложкой, добавьте сахар (500 г) и воду.

3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания.

4. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 5 часов. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.

5. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.

6. Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Черная смородина – 2 кг Вода – 120 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. Поместите массу в кастрюлю, добавьте воду, размешайте и поставьте на огонь.

3. Нагрейте до 70° С и выдерживайте при этой температуре в течение 15-20 минут.

4. Отожмите с помощью пресса сок, дайте ему отстояться 2-3 часа.

5. Процедите сок через 3-4 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

6. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95° С, не давая соку закипеть.

7. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

8. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Смородина – 2 кг Вода – 120 мл Сахар – 210 г

1. Ягоды переберите и пропустите через мясорубку.
2. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.
3. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70-75° С и выдерживайте 15-20 минут.
4. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.
5. Добавьте сахар, поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 75° С.
6. Добейтесь полного растворения сахара и еще раз процедите сок.
7. Не дав закипеть, разлейте продукт по стерилизованным и прогретым бутылкам из темного стекла.
8. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и залейте горлышки парафином.
9. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при температуре 2-4° С.

Сок (вариант 3)

Черная смородина – 2 кг Вода – 200 мл Сахар – 250 г

1. Выложите подготовленные ягоды в таз, залейте водой и поставьте на огонь.
2. Варите до выделения сока, затем процедите всю массу через марлю и отожмите остатки.
3. Оставьте сок на 2-3 часа, аккуратно слейте и нагрейте до температуры 75° С.
4. Процедите полученный продукт и нагрейте до 95° С.
5. Разлейте сок по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично их укупорьте и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Пюре

Черная смородина – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.
2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки

или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Черная смородина – 1,5 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар, размешайте и поставьте на медленный огонь.

4. Доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании.

5. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

7. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100° С в течение 15-20 минут, а литровых 20-25 минут.

8. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сироп

Сок черной или красной смородины – 1 л Сахар – 1,5 кг

1. Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки и отожмите с помощью пресса сок.

2. Поставьте сок на огонь, добавьте сахар и нагревайте при непрерывном помешивании.

3. Процедите смесь через 3-4 слоя марли и нагрейте ее до 90° С.

4. Разлейте горячий сироп по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте.

5. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок

вниз горлышком.

Желе (вариант 1)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 800 г

1. Пропустите смородину через мясорубку и отожмите сок с помощью пресса.
2. Добавьте сахар и тщательно размешайте.
3. Поставьте массу на средний огонь и нагревайте до тех пор, пока полностью не растворится сахар.
4. Смесь в горячем виде процедите через фланель и слейте в ту же емкость.
5. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения и уварите на $^1/_4$ часть объема.
6. Разлейте готовое желе по стерилизованным стеклянным банкам.
7. Закатайте их металлическими лакированными крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Красная смородина – 2 кг Сахар – 1,5 кг

1. Ягоды залейте водой и на слабом огне нагрейте до появления пара.
2. В горячем состоянии протрите смородину через сито с помощью деревянной лопатки.
3. В протертую массу положите сахар и размешайте.
4. Поставьте на огонь, доведите до кипения и снимите с плиты на 15-20 минут.
5. Затем уваривайте смесь до тех пор, пока на поверхности не перестанет образовываться пена.
6. Перед концом варки добавьте 50 г предварительно замоченного желатина.
7. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам и оставьте их открытыми на 24 часа.
8. Закатайте банки металлическими лакированными крышками или закройте пергаментной бумагой.

Желе (вариант 3)

Черная смородина – 1 кг Сахарная пудра – 500 г

1. Подготовленные ягоды промойте проточной холодной водой и слегка обсушите. Отожмите из смородины сок, не

протирая через сито.

2. Постепенно подсыпайте в полученный сок сахарную пудру и взбивайте его деревянной лопаткой.

3. Когда смесь загустеет, разложите ее по стеклянным стерилизованным банкам и закройте пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

4. Храните такое желе на холоде.

Желе (вариант 4)

Черная смородина – 1 кг Сахар – 800 г Вода – 200 мл

1. Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю, налейте воду и поставьте на средний огонь.

2. Нагрейте массу до температуры 70° С, превратив ее в кашу.

3. Горячие ягоды быстро протрите через сито, добавьте в несколько приемов при постоянном помешивании сахар.

4. После закипания варите желе еще в течении 10 минут.

5. Разлейте продукт горячим по стерилизованным прогретым банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

6. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре 100° С в течение 7 минут, а литровые 10 минут.

7. Крышки закатайте и переверните банки вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 5)

Сок красной смородины – 1 л Сахар – 1,2 кг

1. Отожмите сок из подготовленных ягод красной смородины с помощью пресса или соковыжималки.

2. Всыпьте порциями сахар при непрерывном помешивании и оставьте массу на 4-5 часов при комнатной температуре.

3. Периодически помешивайте желе, поднимая со дна сахар.

4. Когда сахар растворится, разложите продукт по небольшим банкам и накройте их пергаментной бумагой.

5. Поставьте желе в прохладное место. Оно прекрасно сохранится до весны.

Желе «Ассорти»

Красная смородина – 1 кг Пюре из малины – 500 г Сахар – 1,7 кг Вода – 300 мл

1. Подготовленные ягоды смородины выложите в дуршлаг и

бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут.

2. Протрите их через сито в горячем виде.

3. Добавьте к массе готовое малиновое пюре без сахара и перемешайте.

4. Приготовьте сахарный сироп, остудите до 80° С и влейте его в ягодное пюре.

5. Всю массу тщательно перемешайте, разложите по стерилизованным прогретым банкам и поставьте на 4-5 дней на открытое солнечное место, защитив от насекомых марлей в один слой.

6. Накройте каждую банку кружком из пергаментной бумаги, смоченной спиртом, и закатайте герметичной крышкой.

Смородина протертая в сахарном сиропе

Черная смородина – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. Приготовьте сахарный сироп, прогревая его до полного растворения сахара.

3. Горячий сироп процедите через 3-4 слоя марли.

4. Доведите его до кипения и залейте им массу из смородины.

5. Все тщательно перемешайте и разложите готовый продукт по стеклянным стерилизованным банкам, наполняя их доверху.

6. Накройте каждую банку кружком из пергаментной бумаги, смоченным спиртом, и закатайте герметичной металлической крышкой.

7. Храните консервы в прохладном месте.

Смоква

Черная смородина – 2,5 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 75 мл Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, засыпьте сахаром, налейте воду и перемешайте.

2. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании.

3. Массу продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться ото дна таза и тянуться за деревянной лопаткой.

4. Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите.

5. Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.

6. Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

Пастила

Черная смородина – 1 кг Сахарная пудра – 100 г

1. Бланшируйте подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 4-5 минут и в горячем виде протрите через сито.

2. Полученное пюре поставьте на слабый огонь и уварите в несколько приемов на половину объема при непрерывном помешивании.

3. Готовое пюре снимите с огня и охладите.

4. Теплую пастилу разложите в подготовленную тару (ящики), выстланную пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

5. Сушите продукт на солнце или в духовке при температуре 70° С.

6. Нарежьте пастилу кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Смородина в сахарной пудре

Черная смородина – 1 кг Сахарная пудра – 1 кг Яичные белки – 2 штуки

1. Подготовленные ягоды промойте холодной водой и обсушите, разложив их в один слой на бумаге.

2. Слегка взбейте яичные белки и погрузите в эту массу смородину, стараясь перемешать так, чтобы белками была покрыта вся кожица ягод.

3. Поместите смазанные ягоды в дуршлаг, чтобы стекла лишняя белковая масса.

4. Выложите смородину в глубокую тарелку и обсыпьте ее сахарной пудрой.

5. Ягоды должны покрыться тонкой белой корочкой. После этого оставьте их на тарелке для подсушивания.

6. Готовые ягоды разложите по стерилизованным сухим стеклянным банкам и накройте пергаментной бумагой. Храните их в прохладном месте.

Конфеты из красной смородины

Красная смородина – 500 г Сахарная пудра – 200 г Вода – 20 мл Лимонный сок – 15 мл

1. Сахарную пудру смешайте с водой и лимонным соком и разотрите добела. Масса должна загустеть.
2. Окуните в смесь ягоды красной смородины и выложите их на блюдо, смазанное пчелиным воском.
3. Когда конфеты подсохнут, сложите их в сухие стерилизованные банки, пересыпая сахарной пудрой, и закройте пергаментной бумагой.
4. Храните продукт не дольше 30 дней в прохладном месте.

Цукаты

Смородина – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Вымойте ягоды холодной водой, слегка обсушите и поместите в таз.
2. Приготовьте сахарный сироп, прокипятив его до полного растворения сахара.
3. Процедите сироп через 3-4 слоя марли и снова нагрейте до кипения.
4. Залейте сиропом ягоды и поставьте таз на огонь.
5. Доведите смесь до кипения, варите 5 минут и оставьте на 8-10 часов.
6. Уваривайте массу до готовности, то есть до достижения температуры 108° С в самом конце варки.
7. Выложите смесь в дуршлаг и дайте сиропу стечь.
8. Оставшиеся в дуршлаге ягоды разложите на плоских тарелках или противне, обсыпанных сахаром, и подсушивайте при комнатной температуре в течение 5-6 суток или в духовке при температуре 35-40° С 3-4 часа.
9. Скатайте вручную небольшие шарики из 10-12 ягод. Обваляйте их в сахаре и досушивайте при комнатной температуре еще 5-6 суток.
10. Готовые цукаты уложите в сухие стерилизованные банки и закатайте герметичными металлическими крышками.

Маринованная смородина (вариант 1)

Смородина – 3,5 кг Вода – 1,5 л Сахар – 1 кг Уксусная 70%-ная кислота – 15 мл Гвоздика – 5 штук Душистый перец – 5 горошин Корица – 1 чайная ложка

1. Спелую красную, белую или черную смородину промойте холодной водой, слегка обсушите и плотно уложите в полулитровые банки.

2. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар, пряности и нагрейте смесь до кипения.

3. Процедите и снова нагрейте до температуры 85-90° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.

4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С в течение 15 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованная смородина (вариант 2)

Черная смородина – 1 кг Яблочный уксус – 200 мл Смородиновый сок – 200 мл Мед – 400 г Гвоздика – 10 штук Корица – 10 г Душистый перец – 15 горошин Лавровый лист – 3 штуки

1. Подготовленные крепкие ягоды черной смородины плотно уложите в стерилизованные полулитровые стеклянные банки.

2. Приготовьте маринад, смешав сок, уксус и специи.

3. Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте мед. Нагревайте до полного его растворения.

4. Вскипятите маринад и залейте им смородину.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С в течение 15 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Смородина, протертая с сахаром

Черная смородина – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды черной смородины пропустите через мясорубку.

2. Положите сахар и тщательно перемешайте.

3. Оставьте массу при комнатной температуре на 4-5 часов и периодически перемешивайте ее, чтобы весь сахар растворился.

4. Разложите смородину по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.

5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Крыжовник

Компот (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды слегка проколите заостренной деревянной палочкой и поместите в небольшой таз.

2. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 85° С и залейте им крыжовник.

3. Поставьте таз на огонь, доведите массу до кипения и варите в течение 5 минут.

4. Откиньте ягоды на дуршлаг и плотно уложите их в стеклянные стерилизованные банки. Залейте горячим сиропом.

5. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте: полулитровые банки при температуре 90° С в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

6. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 450 г Вода – 500 мл

1. Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 3-5 минут, охладите в холодной воде и слегка обсушите.

2. Плотно уложите крыжовник в банки.

3. Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды. Накройте банки прокипяченными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой водой для стерилизации.

4. Проводите тепловую обработку компота в полулитровых банках при температуре 100° С в течение 15 минут с момента закипания, а в литровых 20 минут. Закатайте крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Подготовленные крупные ягоды крыжовника проколите

заостренной спичкой в нескольких местах, чтобы не лопнули.

2. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки.

3. Сварите сироп из воды и сахара, полностью охладите его и залейте им ягоды.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.

5. Нагрейте ее до 80° С и пастеризуйте компот в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 4)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 450 г Вода – 1 л

1. Подготовленные крупные ягоды крыжовника проколите заостренной спичкой в нескольких местах, чтобы не лопнули.

2. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки выше уровня плечиков.

3. Сварите сироп из воды и сахара, доведите его до кипения и залейте им ягоды.

4. Накройте банки крышками и оставьте на 3 минуты.

5. Слейте сироп, снова доведите его до кипения и залейте им ягоды.

6. Через 3 минуты слейте сироп и, в третий раз вскипятив его, вновь залейте крыжовник.

7. Немедленно закатайте банки, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 5)

Крыжовник – 800 г Вишня – 200 г Малина – 200 г Сахар – 700 г Вода – 1 л

1. Подготовленные крупные ягоды крыжовника и вишни проколите заостренной спичкой в нескольких местах, чтобы не лопнули.

2. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки, добавьте подготовленную малину.

3. Сварите сироп из воды и сахара и им, горячим, залейте ягоды.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.

5. Нагрейте ее до 80° С и пастеризуйте компот в

полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник в собственном соку с сахаром (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Подготовленный крыжовник выложите в таз и засыпьте сахаром, добавьте воду.

2. Нагрейте массу до температуры 85˚ С при постоянном помешивании.

3. Через 5 минут снимите таз с огня и перелейте его содержимое в хорошо прогретую тару.

4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник в собственном соку с сахаром (вариант 2)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 1 л

1. Выложите крыжовник в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 3-5 минут. Охладите в холодной проточной воде и слегка обсушите.

2. Ягоды плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.

3. Приготовьте сироп, доведите его до кипения и разлейте по банкам.

4. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

5. Стерилизуйте при температуре 100˚ С в течение 20 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник в собственном соку без сахара

Крыжовник – 1 кг Вода – 1 л

1. Выложите крыжовник в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 3-5 минут. Охладите в холодной проточной воде и слегка обсушите.

2. Ягоды плотно уложите в сухие, стерилизованные полулитровые банки.

3. Вскипятите воду и разлейте по банкам.

4. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

5. Стерилизуйте при температуре 100° С в течение 20 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 700 мл Листья вишни – 12 штук Ванилин – 0,5 г

1. Слегка недозрелые ягоды зеленого крыжовника очистите от плодоножек и надрежьте каждую сбоку.

2. Через надрез с помощью шпильки удалите семена и поместите ягоды в холодную воду на 20-30 минут.

3. Откиньте крыжовник на дуршлаг.

4. В воду опустите вишневые листья и кипятите в течение 5 минут.

5. Листья удалите, а в отвар положите сахар (450 г) и доведите до кипения.

6. В полученный горячий сироп погрузите ягоды и выдерживайте в течение 5 часов.

7. Затем снова извлеките ягоды, а сироп кипятите в течение 10 минут, добавив сахар (450 г).

8. Еще дважды повторите этот прием. При последней варке ягоды не извлекайте и добавьте в варенье ванилин. Разлейте горячий продукт по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 200 мл Водка – 50 мл

1. Подготовленные ягоды проколите заостренной спичкой и сбрызните водкой.

2. Выдерживайте крыжовник на холоде в течение 4-6 часов.

3. Сварите сироп и опустите в него при кипении ягоды. Снимите таз с огня и охладите. Дайте смеси закипеть и доведите варенье до готовности.

4. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Крыжовник – 700 г Малина – 300 г Сахар – 1,3 кг Вода – 300 мл

1. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им подготовленные крыжовник и малину.

2. Встряхните емкость, чтобы ягоды полностью погрузились в сироп.

3. Поставьте таз на слабый огонь, дайте содержимому закипеть и доведите варенье до готовности в один прием.

4. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

5. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 2 кг Вода – 200 мл Листья вишни – 12 штук Спирт или водка

1. Подготовленные ягоды залейте спиртом или водкой, накройте крышкой и оставьте на 1 час. Затем откиньте ягоды на дуршлаг.

2. Надрежьте каждую ягоду и выньте семена с помощью шпильки.

3. Положите в кастрюлю вишневые листья, залейте водой, доведите до кипения и варите 30 минут.

4. Облейте горячим отваром вишневых листьев крыжовник, лежащий в дуршлаге. Затем облейте его холодной водой.

5. Сварите сахарный сироп, залейте им ягоды, трижды доводите до кипения с интервалом 3-4 минуты.

6. Дайте варенью остыть, а затем вновь поставьте массу на огонь и доведите до готовности.

7. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.

8. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив так до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 2 кг Вода – 600 мл Лимонный сок – 100 мл

1. Подготовленные ягоды надрежьте и очистите от семян с помощью шпильки.

2. Вскипятите воду, снимите с огня и погрузите в нее крыжовник.

3. Когда ягоды побелеют, откиньте их на сито или дуршлаг и

облейте холодной водой.

4. Залейте крыжовник ледяной водой и поставьте в холодильник на 2 суток.

5. Ягоды извлеките из воды, приготовьте сироп из половины сахара (1 кг) и залейте им крыжовник.

6. Доводите массу до кипения 2-3 раза с перерывом в 5-6 минут. Каждый раз добавляйте сахар.

7. В последний раз вместе с сахаром добавьте лимонный сок и доведите варенье до готовности.

8. Горячее варенье разлейте по стерилизованным и хорошо прогретым банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахар – 1,4 кг Вода – 450 мл

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 5-7 минут.

2. Выложите крыжовник в таз и слегка раздавите ягоды деревянной лопаткой, добавьте сахар и воду.

3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании до готовности.

4. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Крыжовник – 500 г Черная смородина – 500 г Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды черной смородины и крыжовника поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.

2. Выложите ягоды в таз и слегка раздавите их деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду.

3. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания.

4. Выдерживайте, сняв с плиты, в течение 8 часов.

5. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.

6. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.

7. Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Крыжовник – 2 кг Вода – 200 мл

1. Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку.

2. Выложите массу в кастрюлю, добавьте воду, размешайте и поставьте на огонь.

3. Нагрейте до 70° С и держите при этой температуре в течение 15-20 минут.

4. Отожмите с помощью пресса сок, дайте ему отстояться 2-3 часа.

5. Процедите сок через 3-4 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

6. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95° С, не давая соку закипеть.

7. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

8. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Крыжовник – 2 кг Вода – 150 мл Сахар – 200 г

1. Ягоды переберите и пропустите через мясорубку.

2. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70-75° С и выдерживайте 15-20 минут.

4. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

5. Добавьте сахар, поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до

75° С.

6. Добейтесь полного растворения сахара и еще раз процедите сок.

7. Не дав закипеть, разлейте продукт по стерилизованным и прогретым бутылкам.

8. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками.

9. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при

температуре 2-4° С.

Сок (вариант 3)

Крыжовник – 2 кг Вода – 200 мл Сахар – 250 г

1. Выложите подготовленные ягоды в таз, залейте водой и поставьте на огонь.

2. Варите до выделения сока, затем процедите всю массу через марлю и отожмите остатки.

3. Оставьте сок на 2-3 часа, аккуратно слейте, добавьте сахар и нагрейте до температуры

75° С.

4. Процедите полученный продукт и доведите его температуру до 95° С.

5. Разлейте сок по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте и переверните вниз горлышком, оставив так до полного охлаждения.

Пюре

Крыжовник – 1,5 кг Сахар или мед – 1 кг

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар или мед, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Крыжовник – 1,5 кг Сахар – 1 кг

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.

2. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар, размешайте и поставьте на огонь.

4. Доведите до кипения и уваривайте в течение 20-25 минут при постоянном помешивании.

5. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

7. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100° С в течение 15-20 минут, а литровых 20-25 минут.

8. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 1)

Сок крыжовника – 1 л Сахар – 700 г

1. Пропустите вымытые и обсушенные ягоды крыжовника через мясорубку и отожмите сок с помощью пресса.

2. Добавьте сахар и тщательно размешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь и нагревайте до тех пор, пока полностью не растворится сахар.

4. Смесь в горячем виде процедите через фланель и слейте в ту же емкость.

5. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения и уварите на $^1/_4$ часть объема.

6. Разлейте готовое желе по стерилизованным стеклянным банкам.

7. Закатайте их металлическими лакированными крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Сок крыжовника – 1 л Сок черной смородины – 200 мл Сахарная пудра – 1,2 кг

1. Смешайте соки крыжовника и черной смородины. Поставьте таз на слабый огонь и нагрейте смесь соков до 40-50° С.

2. Постепенно подсыпайте сахарную пудру, продолжайте нагревать и взбивайте массу деревянной лопаткой.

3. Когда смесь загустеет, разложите ее по стеклянным стерилизованным банкам и закройте пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

4. Храните такое желе на холоде.

Желе (вариант 3)

Крыжовник – 2 кг Сахар – 1,5 кг

1. Подготовленные ягоды залейте водой и на слабом огне варите до полного размягчения.

2. Отвар процедите и дайте отстояться.

3. В сок положите сахар и размешайте.

4. Поставьте на огонь, доведите до кипения и снимите с огня на 15-20 минут.

5. Затем уварите смесь на половину объема.

6. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам.

7. Закатайте их металлическими лакированными крышками или закройте пергаментной бумагой и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Смоква

Крыжовник – 2,5 кг Сахар – 2 кг Вода – 75 мл Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды выложите в таз, налейте воду и перемешайте.

2. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании.

3. Массу протрите через сито, добавьте сахар и продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться от дна таза и тянуться за деревянной лопаткой.

4. Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите.

5. Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки. Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

Пастила (вариант 1)

Крыжовник – 1 кг Сахарная пудра – 100 г

1. Бланшируйте подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 4-5 минут, затем в горячем виде протрите через сито.

2. Полученное пюре поставьте на слабый огонь и уварите в несколько приемов при непрерывном помешивании на половину объема на половину объема.

3. Готовое пюре снимите с огня и охладите.

4. Теплую пастилу переложите в подготовленную тару

(ящики), выстланную пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

5. Сушите продукт на солнце или в духовке при температуре 70° С в течение 12 часов.

6. Нарежьте готовую пастилу кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 2)

Крыжовник – 1,5 кг Сахар – 2 кг Вода – 300 мл Сахарная пудра – 100 г

1. Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4-5 минут.

2. Протрите крыжовник через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

3. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар (1 кг), поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут.

4. Приготовьте сахарный сироп из сахара (1 кг) и воды.

5. Кипящее пюре взбивайте деревянной лопаткой, добавьте сироп и продолжайте нагревать.

6. Разлейте массу по формам и поставьте в духовку для запекания.

7. Готовую пастилу охладите, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в ящики, перекладывая пергаментной бумагой.

Пастила (вариант 3)

Крыжовник – 1 кг Сахар или мед – 1,4 кг Сахарная пудра – 100 г

1. Зрелыми ягодами наполните доверху кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в горячую духовку.

2. После полного размягчения крыжовника протрите массу через сито.

3. Полученное пюре взбейте венчиком или деревянной лопаткой до пышности, добавьте мед или сахарный сироп и продолжайте взбивать.

4. Разлейте смесь по формам и поставьте в духовку запекать.

5. Охладите пастилу, обсыпьте сахарной пудрой и оберните пергаментной бумагой.

Мармелад

Крыжовник – 1 кг Сахар – 550 г Вода – 50 мл

1. Недозрелые ягоды крыжовника положите в кастрюлю, добавьте немного воды, доведите до кипения и хорошо разварите.

2. Полученную массу протрите через металлическое сито.

3. Уварите пюре до половины первоначального объема, постепенно добавляя сахар (500 г) и постоянно помешивая.

4. Готовый мармелад выложите в эмалированную форму, смоченную водой.

5. Застывший мармелад разрежьте на небольшие кусочки, обсыпьте их сахаром и разложите по сухим банкам, накрыв их пергаментной бумагой.

Крыжовник, протертый с апельсинами

Крыжовник – 1 кг Апельсины – 500 г Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды крыжовника и очищенные апельсины пропустите через мясорубку.

2. Положите сахар и тщательно перемешайте.

3. Оставьте массу при комнатной температуре на 4-5 часов и периодически перемешивайте ее, чтобы весь сахар растворился.

4. Разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.

5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Маринованный крыжовник (вариант 1)

Крыжовник – 3,5 кг Вода – 1,3 л Сахар – 850 г Уксусная 70%-ная кислота – 15 мл Гвоздика – 25 штук Душистый перец – 25 горошин Корица – 1 чайная ложка

1. Спелый крыжовник промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой. На дно полулитровых банок насыпьте специи и плотно уложите ягоды.

2. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения.

3. Процедите и снова нагрейте до температуры 85-90° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.

4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С в течение 15 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованный крыжовник (вариант 2)

Крыжовник – 1 кг Уксус 6%-ный – 1 л Вода – 1 л Сахар – 1 кг Гвоздика – 5 штук Корица – 5 г Душистый перец – 10 горошин Лавровый лист – 2 штуки Соль – 5 г

1. Подготовленные крепкие ягоды крыжовника выложите в таз.
2. Приготовьте маринад, смешав воду, уксус, соль и специи.
3. Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте сахар. Нагревайте до его полного растворения.
4. Вскипятите маринад и залейте им ягоды крыжовника.
5. Всю массу доведите до кипения и варите 5-6 минут.
6. Разлейте продукт по стерилизованным полулитровым банкам и закатайте их металлическими лакированными крышками.
7. Переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного остывания, после чего храните в прохладном месте.

Маринованный крыжовник (вариант 3)

Крыжовник – 1,5 кг Вода – 1 л Сахар – 500 г Душистый перец – 5 горошин Гвоздика – 4 штуки Лавровый лист – 1 штука Корица – 3 г Уксус 9%-ный – 100 мл

1. Крупные ягоды крыжовника проколите заостренной спичкой и плотно уложите в банки.
2. Приготовьте маринад из воды, специй и сахара и доведите его до кипения, охладите и добавьте уксус.
3. Залейте холодным маринадом крыжовник, накройте банки крышками и установите в емкость с холодной водой.
4. Нагрейте воду до кипения и стерилизуйте полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.
5. Закатайте крышки и переверните банки вниз горлышком. Оставьте до полного охлаждения.

Маринованный крыжовник (вариант 4)

Крыжовник – 1,5 кг Сок красной смородины – 600 мл Сахар – 400 г Душистый перец – 5 горошин Гвоздика – 5 штук Корица – 3 г Уксус 9%-ный – 60 мл

1. Подготовленные зрелые ягоды крыжовника наколите заостренной спичкой и плотно уложите в стеклянные банки.
2. Добавьте в сок красной смородины сахар, специи и доведите до кипения. Снимите с огня и влейте уксус.

3. Охладите маринад и залейте им ягоды крыжовника.

4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с холодной водой.

5. Нагрейте воду до кипения и стерилизуйте полулитровые банки в течение 3-5 минут, а литровые 7-8 минут.

Маринованный крыжовник (вариант 5)

Крыжовник – 1,5 кг Сахар – 1 кг Вода – 1,5 л Уксус 9%-ный – 60 мл Специи по вкусу

1. Недозрелые ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 1-2 минут и плотно уложите в банки.

2. Приготовьте сахарный сироп, добавьте уксус. Горячим сиропом залейте ягоды.

3. В каждую банку добавьте по вкусу пряности.

4. Установите банки, накрытые крышками, в емкость с теплой водой.

5. Нагрейте воду до 85° С и пастеризуйте полулитровые банки 15 минут, а литровые 20 минут.

6. Закатайте крышки и переверните банки вниз горлышком. Оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник малосольный

Крыжовник – 2 кг Вода – 1 л Соль – 50 г Специи по вкусу

1. Приготовьте рассол, вскипятив воду с солью и пряностями.

2. Недозрелые ягоды крыжовника плотно уложите в банки и залейте холодным рассолом.

3. Выдерживайте в течение 3-5 суток в прохладном месте.

4. Слейте рассол, доведите его до кипения и кипятите в течение 10-15 минут.

5. Залейте кипящим рассолом ягоды и герметично закройте банки.

6. Переверните их вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник соленый

Крыжовник зеленых сортов – 2 кг Вода – 2 л Соль – 40 г Специи по вкусу

1. Зрелый крыжовник уложите в эмалированную кастрюлю слоем не более 30 см.

2. Приготовьте рассол, вскипятив воду с солью и специями.

3. Залейте крыжовник холодным рассолом и положите сверху деревянный круг и гнет.

4. Через 1-1,5 месяца продукт можно использовать в качестве приправы к рыбным и мясным блюдам. Готовый крыжовник вы можете уложить в сухие стерилизованные банки.

5. Рассол нагрейте до температуры 75° С, залейте ягоды, накройте банки крышками и установите в емкость с теплой водой.

6. Стерилизуйте полулитровые банки в течение 15 минут после закипания воды, а литровые 20 минут.

7. После тепловой обработки закатайте крышки, переверните банки и оставьте до полного охлаждения.

Вишня

Компот (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 400 мл

1. Подготовленные ягоды плотно уложите в стерилизованные банки, при этом периодически встряхивая их.

2. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 85° С и залейте им вишню.

3. Накройте компот лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100° С в течение 10-15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Вишня – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки.

2. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте ягоды.

3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Пастеризуйте компот при 80° С в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Вишня – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 1 л

1. Свежесобранные ягоды промойте холодной водой и слегка обсушите.
2. Плотно уложите вишню в банки до самых плечиков.
3. Приготовьте сахарный сироп и полностью охладите его.
4. Залейте ягоды холодным сиропом.
5. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с холодной водой.
6. Пастеризуйте компот в полулитровых банках при температуре 85° С в течение 12 минут, а в литровых – 18 минут.
7. Закатайте крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 4)

Вишня – 500 г Черешня – 500 г Сахар – 280 г Вода – 800 мл

1. Подготовленные ягоды вишни и черешни плотно уложите вперемешку в стерилизованные стеклянные банки. Сварите сироп из воды и сахара и им, горячим, залейте ягоды.
2. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.
3. Нагрейте ее до 100° С и стерилизуйте компот в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.
4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 5)

Вишня – 1 кг Вишневый сок – 1 л

1. Подготовленные ягоды вишни очистите от косточек и плотно уложите в стерилизованные стеклянные банки.
2. Поставьте сок на слабый огонь, доведите до кипения и залейте им ягоды.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.
4. Нагрейте ее до 85° С и пастеризуйте компот в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 6)

Вишня – 500 г Абрикосы – 500 г Сахар – 350 г Вода – 800 мл

1. Подготовленные ягоды вишни и плоды абрикосов плотно уложите вперемешку в стерилизованные стеклянные банки.
2. Сварите сироп из воды и сахара и им, горячим, залейте ягоды.
3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.
4. Нагрейте ее до 100° С и стерилизуйте компот в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 50 мл

1. Подготовленную вишню очистите от косточек, поместите в таз и засыпьте сахаром.
2. Добавьте воду и нагрейте массу до температуры 85° С при постоянном помешивании.
3. Через 5 минут снимите таз с огня и перелейте содержимое в хорошо прогретую тару, наполняя ее по самое горлышко.
4. Закатайте банки, переверните и оставьте до полного охлаждения.

Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 2)

Вишня – 1 кг Вишневый сок – 1 л Сахар – 300 г

1. Добавьте в сок сахар и нагрейте до кипения.
2. Ягоды вишни очистите от косточек и уложите в стеклянные банки.
3. Залейте вишню кипящим соком и накройте банки лакированными металлическими крышками.
4. Установите их в емкость с теплой водой и стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Вишня в собственном соку с сахаром (вариант 3)

Вишня – 1 кг Сахар – 500 г

1. Подготовленную вишню очистите от косточек, выложите в таз, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте массу в течение 4-5 часов в прохладном месте.

3. Доведите вишню с сахаром на слабом огне до кипения и варите 5-7 минут при постоянном помешивании, не допуская пригорания.

4. Кипящую массу перелейте в хорошо прогретую тару. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Вишня в собственном соку без сахара

Вишня – 1 кг Вишневый сок – 1 л

1. Очистите подготовленную вишню от косточек и плотно уложите в стерилизованные банки.

2. Вскипятите сок и сразу же разлейте его по банкам.

3. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100˚ С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сахар – 1,7 кг Вода – 500 мл

1. Из подготовленных ягод удалите косточки.

2. Сварите сироп из воды и части сахара (500 г) и залейте им при кипении вишню.

3. Выдерживайте 5 часов, затем откиньте ягоды на дуршлаг.

4. Добавьте в сироп 500 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 15 минут и погрузите в него ягоды.

5. Выдерживайте еще 5 часов и снова слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (500 г), вскипятите и положите ягоды.

6. Дайте закипеть и доведите варенье до готовности.

7. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного остывания.

8. Храните в прохладном месте.

Варенье (вариант 2)

Вишня – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 250 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и выложите их в таз.

2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им вишню.

3. Выдерживайте в течение 3 часов, а затем поставьте массу на средний огонь и доведите до кипения.

4. Сварите варенье за один прием.

5. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

6. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Вишня – 1 кг Сахар – 1,4 кг Вода – 700 мл

1. Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 1-1,5 минуты. Косточки не удаляйте.

2. Приготовьте сироп из воды и 400 г сахара.

3. Залейте кипящим сиропом ягоды вишни и оставьте на 5-7 часов.

4. Добавьте в сироп 500 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 10-15 минут и погрузите в него ягоды.

5. Выдерживайте еще 5-7 часов и снова слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (500 г), вскипятите, варите 5 минут и положите ягоды.

6. После семичасовой выдержки поставьте варенье на огонь, дайте закипеть и доведите до готовности.

7. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками, переверните вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Вишня – 800 г Малина – 200 г Сахар – 1,4 кг Вода – 400 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им вишню, добавьте малину.

2. Выдерживайте массу в течение 3-4 часов, а затем поставьте на огонь и доведите до кипения.

3. Сварите варенье за один прием.

4. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и

закатайте их герметичными крышками.

5. Переверните тару с вареньем вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сок крыжовника – 150 мл Сахар – 1,2 кг Вода – 150 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку.

2. Поместите массу в таз, добавьте воду и вскипятите.

3. Положите сахар, хорошо перемешайте, убавьте огонь до минимума и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

4. В конце варки добавьте натуральный сок крыжовника, чтобы джем лучше желировался.

5. Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

6. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Вишня – 1 кг Красная смородина – 500 г Сахар – 850 г Вода – 100 мл

1. Подготовленные ягоды красной смородины пропустите через мясорубку.

2. Добавьте воду, перемешайте и процедите, а затем варите до загустения.

3. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку.

4. Переложите вишневую массу в таз, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения.

5. Добавьте сахар, массу хорошо перемешайте, убавьте огонь до минимума и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

6. В конце варки добавьте в джем желе из красной смородины, чтобы он лучше желировался.

7. Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

8. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Вишня – 1 кг Красная смородина – 500 мл Сахар – 1,3 кг Вода – 250 мл

1. Подготовленные ягоды красной смородины пропустите через мясорубку.
2. Влейте воду, перемешайте и процедите.
3. Добавьте сахар (500 г) и уварите до загустения.
4. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку.
5. Переложите вишневую массу в таз, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения.
6. Положите оставшийся сахар (800 г), влейте джем из красной смородины, хорошо перемешайте.
7. Поставьте смесь на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.
8. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.
9. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сок (вариант 1)

Вишня – 2 кг

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку.
2. Отожмите с помощью пресса сок, слейте его в кастрюлю и дайте отстояться в течение 2-3 часов.
3. Процедите сок через 3-4 слоя марли, перелейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.
4. Нагрейте сок до 90° С и выдерживайте при этой температуре в течение 15-20 минут.
5. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.
6. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Вишня – 2 кг Вода – 400 мл Сахар – 100 г

1. Ягоды переберите, промойте, очистите от косточек и пропустите через мясорубку.
2. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно

перемешайте.

3. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70° С и выдерживайте в прохладном месте 2-3 часа.

4. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

5. Добавьте сахар, поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 85° С.

6. Не дав закипеть, разлейте сок по стерилизованным и прогретым бутылкам.

7. Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и положите их на бок, оставив так до полного охлаждения.

Сироп

Вишня – 1,5 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 150 мл

1. Ягоды переберите, промойте, очистите от косточек и пропустите через мясорубку.

2. Добавьте к массе воду и тщательно перемешайте.

3. Нагрейте до температуры 70° С, отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

4. Оставьте сок на 2-3 часа, добавьте сахар и нагрейте сироп до температуры 75-85° С.

5. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

6. Снова нагрейте сироп до 95° С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, переверните вниз горлышком и накройте плотной тканью, оставив так до полного остывания.

7. Храните в прохладном месте.

Пюре

Вишня – 1,5 кг Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар и снова поставьте на огонь.

5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Вишня – 1,3 кг Яблочное пюре – 500 г Сахар – 1 кг Вода – 150 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите их через мясорубку.
2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.
3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.
4. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте яблочное пюре и сахар.
5. Доведите массу до кипения и уваривайте в течение 20-25 минут при постоянном помешивании. Разлейте продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.
6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.
7. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100˚ С в течение 15-20 минут, а литровых 20-25 минут.
8. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 1)

Вишня – 1,3 кг Вода – 300 мл Сахар – 700 г

1. Подготовленные слегка недозрелые ягоды залейте водой и варите до появления сока.
2. Отожмите сок и процедите его через 3-4 слоя марли.
3. Налейте сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь.
4. Уваривайте до уменьшения объема на $^1/_3$.
5. Постепенно добавьте сахар и кипятите желе до полного его растворения.
6. Разлейте готовое желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.
7. Пастеризуйте желе при температуре 85˚ С: в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.
8. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Вишня – 1 кг Яблочный сок – 250 мл Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод вишни, поместите их в таз, налейте воду.

2. Поставьте массу на слабый огонь и распарьте при постоянном помешивании.

3. Протрите полученное пюре через сито, добавьте яблочный сок, сахар и продолжайте уваривать до готовности.

4. Разлейте желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам и закатайте их металлическими лакированными крышками.

5. Оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Цукаты (вариант 1)

Вишня – 1 кг Сахар – 2,2 кг Вода – 500 мл

1. Приготовьте сироп из воды и 400 г сахара.

2. Удалите из ягод косточки. Залейте вишню кипящим сиропом и оставьте на 2 суток.

3. Откиньте ягоды на дуршлаг.

4. В сироп добавьте 300 г сахара, доведите до кипения и снова отставьте на несколько часов.

5. Такой прием повторяйте 4-5 раз, добавляя понемногу сахар.

6. Последний раз оставьте вишни в сиропе на 10-12 дней.

7. Слейте сироп, а ягоды разложите на сите и подсушите в духовке при температуре не выше 45° С.

8. Обсыпьте подсохшие цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками.

Цукаты (вариант 2)

Вишня – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Сварите из сахара и воды сироп.

2. Удалите из промытых ягод косточки и погрузите вишню в кипящий сироп.

3. Оставьте массу на ночь, а утром слейте сироп, доведите до кипения и снова залейте им ягоды.

4. Повторяйте этот прием до тех пор, пока ягоды не покроются кристаллами сахара.

5. После этого подсушите вишню в теплой духовке и остудите

ее.

6. Разложите цукаты по пакетам из фольги или пергаментной бумаги.

Цукаты (вариант 3)

Вишня – 1 кг Сахар – 1,2 кг Сахарная пудра – 100 г Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и поместите их в таз.

2. Сварите сироп из воды и сахара и залейте им при кипении вишню.

3. Выдерживайте ягоды в течение 5-6 часов, после чего доведите до кипения и варите их 15 минут.

4. Снова оставьте все на 5-6 часов и доварите цукаты до готовности при температуре сиропа

108˚ С.

5. Охладите ягоды и обсыпьте их сахарной пудрой.

6. Выложите цукаты на сито в один слой и подсушивайте при комнатной температуре в течение 5-6 суток.

7. Готовые цукаты разложите по стеклянным сухим банкам и закатайте герметичными крышками.

Мармелад

Вишня – 1 кг Сахар – 550 г Вода – 50 мл

1. Удалите косточки из подготовленных слегка недозрелых ягод, поместите их в таз и подлейте воду.

2. Поставьте на огонь и подогрейте так, чтобы вишня выделила сок.

3. Полученную массу в горячем виде протрите через сито.

4. Пюре уварите на половину первоначального объема, постепенно добавляя сахар и постоянно помешивая.

5. Готовый мармелад разложите горячим по стеклянным прогретым банкам.

6. Закатайте герметичными крышками или накройте пергаментной бумагой.

Засахаренная вишня

Вишня – 1 кг Сахар – 2 кг

1. Подготовленные ягоды вишни очистите от косточек и поместите в таз.

2. Пересыпайте их сахаром и слегка разминайте деревянной толкушкой.

3. Всю массу тщательно перемешайте.

4. Разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.

5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Маринованная вишня (вариант 1)

Вишня – 3,5 кг Вода – 1,2 л Сахар – 820 г Уксусная 70%-ная кислота – 17 мл Гвоздика – 15 штук Душистый перец – 20 горошин Корица – 1 чайная ложка

1. Спелую вишню промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой каждую ягоду.

2. На дно сухих стерилизованных банок поместите специи и плотно уложите ягоды.

3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

4. Процедите через 3-4 слоя марли и снова нагрейте до температуры 85-90° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованная вишня (вариант 2)

Вишня – 1 кг Уксус 6%-ный – 270 мл Вода – 420 мл Сахар – 300 г Гвоздика – 5 штук Корица – 5 г Душистый перец – 10 горошин Лавровый лист – 2 штуки

1. Подготовленные крепкие ягоды вишни поместите в стеклянные банки.

2. Приготовьте маринад, смешав воду, уксус и специи. Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте сахар. Нагревайте до его полного растворения.

3. Вскипятите маринад и полностью охладите.

4. Залейте вишню холодным маринадом.

5. Закройте банки полиэтиленовыми крышками. Продукт будет готов спустя 1-1,5 месяца. Храните маринованную вишню в

прохладном месте.

Маринованная вишня (вариант 3)

Вишня – 1 кг Винный уксус – 500 мл Сахар – 500 г Гвоздика – 4 штуки Корица – 3 г

1. Подготовленные ягоды поместите в эмалированную кастрюлю и залейте винным уксусом на 24 часа.
2. Уксус слейте и удалите из вишни косточки.
3. Засыпьте ягоды сахаром, влейте 100 мл слитого уксуса, специи и варите до мягкости.
4. Вишню откиньте на дуршлаг и плотно уложите в банки.
5. Оставшийся винный уксус (400 мл) доведите до кипения и залейте им ягоды в банках.
6. Закройте тару пергаментной бумагой, смоченной спиртом, и храните маринованную вишню в прохладном месте.

Маринованная вишня (вариант 4)

Вишня – 1 кг Сахар – 700 г Вода – 1 л Уксус 9%-ный – 200 мл

1. Зрелые ягоды очистите от косточек и плотно уложите в банки.
2. Приготовьте сахарный сироп, добавьте уксус и этим горячим маринадом залейте вишню.
3. Установите банки, накрытые крышками, в емкость с теплой водой.
4. Нагрейте воду до 85° С и пастеризуйте полулитровые банки 15 минут, а литровые 20 минут.
5. Закатайте крышки и переверните банки вниз горлышком. Оставьте до полного охлаждения.

Вишня по-болгарски

Вишня – 400 г Сахар – 10 г Соль – 20 г Щавель – 3 листа Гвоздика – 4 штуки

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и плотно уложите их в стеклянные банки.
2. Добавьте соль, сахар, гвоздику и щавель.
3. Залейте вишню холодной кипяченой водой и закатайте банки.
4. Несколько раз переверните их, чтобы быстрее растворились соль и сахар.

5. Такие консервы храните в прохладном месте.

Черешня

Компот (вариант 1)

Черешня – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 650 мл

1. Подготовленные ягоды плотно уложите в стерилизованные банки, при этом периодически встряхивая их.

2. Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 60° С и залейте им черешню.

3. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100° С в течение 15-20 минут, а литровые 30 минут.

5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив так до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Черешня – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 800 мл

1. Свежесобранные ягоды промойте холодной водой и слегка подсушите. Плотно уложите черешню в банки до самых плечиков.

2. Приготовьте сахарный сироп и им, горячим, залейте ягоды.

3. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Пастеризуйте компот в полулитровых банках при температуре 85° С в течение 20 минут, а в литровых 30 минут.

5. Закатайте крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Черешня – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 600 мл Лимон – 1 штука

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки, предварительно поместив на дно каждой кружок лимона.

2. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте ягоды.

3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Пастеризуйте компот в полулитровых банках при температуре 80° С в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 4)

Черешня – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 400 г

1. Подготовленные ягоды черешни уложите в стерилизованные стеклянные банки, заполнив их на $^1/_3$ часть.

2. Приготовьте сироп из сахара и воды и сразу же разлейте его по банкам.

3. Немедленно закатайте компот металлическими лакированными крышками, переверните банки вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 5)

Черешня – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 1 л Лимонная кислота – 3 г

1. Подготовленные ягоды черешни плотно уложите в стерилизованные стеклянные банки.

2. Сварите сироп из воды и сахара и им, горячим, залейте ягоды.

3. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.

4. Нагрейте ее до 80° С и пастеризуйте компот: в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 6)

Черешня – 2 кг Сахар – 300 г Вода – 200 мл

1. Подготовленные ягоды черешни очистите от косточек. Уложите в стерилизованные банки, пересыпая сахаром и добавляя воду.

2. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.

3. Нагрейте ее до 85° С и пастеризуйте компот: в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Черешня натуральная

Черешня – 1 кг Вода – 1 л Лимонная кислота – 1 г

1. Подготовленную черешню плотно уложите в сухие чистые банки.

2. Залейте ягоды горячей (60˚ С) водой, добавьте лимонную кислоту, накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с водой, нагретой до температуры 50˚ С.

3. Доведите температуру воды в посуде для стерилизации до 100˚ С и проводите тепловую обработку полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 25 минут.

4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Черешня в собственном соку без сахара

Черешня – 1 кг Черешневый сок – 1 л

1. Очистите подготовленную черешню от косточек и плотно уложите в стерилизованные банки.

2. Вскипятите сок и сразу же разлейте его по банкам.

3. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

4. Пастеризуйте при температуре 85˚ С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Черешня – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл Лимонная кислота – 2 г Ванилин – 1 г

1. Удалите косточки из подготовленных ягод черешни и выложите их в эмалированную кастрюлю.

2. Приготовьте сироп из воды и сахара и им при кипении залейте черешню. Выдерживайте 3-4 часа.

3. Доведите варенье до кипения, уваривайте 10 минут и снова выдерживайте 5 часов.

4. Вновь поставьте варенье на огонь и доведите до готовности. В конце варки добавьте лимонную кислоту и ванилин.

5. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Черешня – 1 кг г Сахар – 1,2 кг Вода – 350 мл Ванилин – 1 г

1. Удалите косточки из подготовленных ягод.
2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им черешню.
3. Выдерживайте в течение 2 часов, а затем поставьте на огонь дайте закипеть.
4. Доведите варенье до готовности за один прием. В конце варки положите ванилин.
5. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.
6. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного остывания.
7. Храните в прохладном месте.

Варенье (вариант 3)

Черешня – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл Лимонная кислота – 2 г

1. Подготовленные ягоды проколите заостренной спичкой и бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут. Косточки не удаляйте.
2. Приготовьте сироп из воды и 600 г сахара.
3. Залейте кипящим сиропом ягоды черешни и оставьте на 4-6 часов.
4. Слейте сироп, добавьте 600 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 10 минут, а затем погрузите в него ягоды.
5. Выдерживайте еще 5 часов и снова слейте сироп, 5 минут его варите и положите ягоды.
6. После четырехчасовой выдержки поставьте варенье на огонь, дайте закипеть, добавьте лимонную кислоту и доведите до готовности.
7. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками, переверните вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Пюре

Черешня – 1,5 кг Сахар – 500 г Вода – 100 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте сахар, лимонную кислоту и снова поставьте на огонь.

5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

6. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Маринованная черешня (вариант 1)

Черешня – 3,5 кг Вода – 3 л Сахар – 1 кг Уксусная 70%-ная кислота – 25 мл Специи по вкусу

1. Спелую черешню промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите каждую ягоду заостренной спичкой.

2. На дно сухих стерилизованных банок насыпьте специи и плотно уложите ягоды.

3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

4. Процедите через 3-4 слоя марли и снова нагрейте до температуры 65° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованная черешня (вариант 2)

Черешня – 1,5 кг Уксус 70%-ный – 15 мл Вода – 1 л Сахар – 600 г Гвоздика – 5 штук Корица – 5 г Душистый перец – 10 горошин

1. Подготовленные крепкие ягоды черешни поместите в стеклянные банки, предварительно уложив на дно специи.

2. Приготовьте маринад, смешав воду, сахар и уксус.

3. Поставьте смесь на слабый огонь и нагревайте до полного

растворения сахара.

4. Вскипятите маринад и залейте им черешню.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы

Компот (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 1 л Лимонная кислота – 3 г

1. Подготовленные абрикосы плотно уложите в стерилизованные банки.

2. Приготовьте сироп, вскипятите его и залейте им плоды.

3. Накройте компот лакированными металлическими крышками и выдерживайте 3 минуты.

4. Слейте сироп, доведите до кипения, залейте им абрикосы и оставьте еще на 3 минуты.

5. Опять слейте сироп, добавьте в него лимонную кислоту, доведите до кипения и разлейте по банкам.

6. Немедленно закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 1 л Лимонная кислота – 2-3 г

1. Свежесобранные абрикосы промойте холодной водой и слегка обсушите. Проколите их заостренной спичкой.

2. Плотно уложите плоды в банки до самых плечиков.

3. Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте абрикосы.

4. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и через 3 минуты слейте сироп.

5. Снова нагрейте его до кипения и опять налейте в банки на 3 минуты.

6. Еще раз слейте сироп и доведите его до кипения, добавьте лимонную кислоту и залейте им абрикосы.

7. Немедленно закатайте банки и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 200 г Вода – 1 л

1. Удалите косточки из абрикосов, разрезая их на половинки.
2. Плотно уложите плоды в стерилизованные стеклянные банки.
3. Засыпьте сахаром и залейте холодной кипяченой водой.
4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.
5. Пастеризуйте компот при 80° С: в полулитровых банках в течение 6 минут, а в литровых 8 минут.
6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в собственном соку с сахаром

Абрикосы – 1 кг Сахар – 400 г

1. Подготовленные абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки, поместите плоды в таз и пересыпьте сахаром. Оставьте на 6-7 часов.
2. После этого абрикосы плотно уложите в банки и залейте образовавшимся соком.
3. Накройте тару прокипяченными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.
4. Пастеризуйте при температуре 85° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.
5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в собственном соку с медом

Абрикосы – 3 кг Мед – 750 г Вода – 2 л

1. Спелые абрикосы очистите от косточек, плотно уложите в стеклянные банки.
2. Воду соедините с медом и нагревайте до его полного растворения.
3. Доведите смесь на слабом огне до кипения и горячим сиропом залейте абрикосы.
4. Банки накройте крышками и установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100° С:

полулитровые банки в течение 8 минут, а литровые 12 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы натуральные

Абрикосы – 2 кг Вода – 1,5 л

1. Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки.

2. Плоды плотно уложите в чистые сухие банки и залейте холодной кипяченой водой.

3. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 30 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в яблочной заливке

Абрикосы – 1 кг Яблоки кислых сортов – 1 кг Сахар – 200 г Гвоздика – 4 штуки Вода – 50 мл

1. Нарежьте яблоки дольками, удалив плодоножки, положите в кастрюлю, добавьте воду и нагревайте до полного размягчения.

2. Протрите яблочную массу через сито, добавьте сахар. Доведите пюре до кипения, положите гвоздику.

3. Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки, уложите в стеклянные банки и залейте плоды кипящим пюре.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Абрикосы в собственном соку без сахара

Абрикосы – 1 кг Вода – 100 мл

1. Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки.

2. Поместите плоды в кастрюлю, добавьте воду и поставьте на слабый огонь.

3. Нагревайте при постоянном помешивании до тех пор, пока не выделится сок и не покроет абрикосы.

4. Переложите половинки плодов в стеклянные банки и

залейте образовавшимся соком.

5. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

6. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

7. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 400 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки.

2. Сварите сироп из воды и сахара и в него при кипении опустите половинки плодов.

3. Снимите массу с огня и полностью охладите.

4. Нагревайте варенье до кипения еще трижды с интервалом 5-6 часов.

5. В конце варки добавьте лимонную кислоту и при достижении температуры 105° С снимите варенье с огня.

6. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки.

2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли, нагрейте его до кипения и залейте им плоды.

3. Выдерживайте в течение 24 часов, а затем слейте сироп и доведите его до кипения.

4. Залейте абрикосы и снова оставьте на сутки.

5. На третий день варите продукт до готовности в течение 30-40 минут. В конце варки добавьте лимонную кислоту.

6. Разлейте горячее варенье по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

7. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Абрикосы – 1 кг Сахарный песок – 1,5 кг Вода – 500 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки. Поместите плоды в таз.

2. Приготовьте сироп из воды и сахарного песка.

3. Залейте кипящим сиропом абрикосы и поставьте на слабый огонь.

4. Постепенно усиливайте огонь и варите смесь в течение 40 минут с момента закипания. При этом каждые 10 минут таз снимайте с огня для удаления пены и тщательного перемешивания содержимого.

5. В конце варки положите лимонную кислоту.

6. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками, переверните вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 400 мл

1. Удалите из абрикосов косточки и расколите их с помощью молотка или щипцов.

2. Ядра вы можете снова вставить в плоды или просто положите в таз при варке варенья.

3. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли и залейте им абрикосы с ядрами.

4. Выдерживайте массу в течение 24 часов, а затем поставьте на огонь и доведите до кипения.

5. Оставьте абрикосы в сиропе еще на одни сутки, а затем варите до готовности.

6. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

7. Переверните тару с вареньем вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из зеленых абрикосов

Абрикосы (с мягкой косточкой) – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 600 мл Ванилин – 2 г

1. Зеленые абрикосы обрежьте с обоих концов, промойте холодной водой, проколите заостренной спичкой, поместите в дуршлаг и трижды бланшируйте в кипящей воде по 20-30 секунд.

2. Сварите сироп из сахара и воды и опустите в него при

кипении плоды.

3. Варенье доведите до готовности в один прием. В конце варки добавьте ванилин.

4. Разлейте продукт по хорошо прогретым банкам, закатайте металлическими крышками, переверните их вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье по-венгерски

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Зрелые абрикосы положите в кастрюлю, залейте горячей водой и доведите до кипения.

2. Выньте плоды из воды и охладите.

3. С помощью ножа снимите с абрикосов кожицу.

4. Поместите их в эмалированную миску, пересыпая сахаром. Закройте крышкой и поставьте на холод на 10-12 часов.

5. Поставьте миску на огонь и варите абрикосы в течение 20 минут с момента закипания.

6. Разлейте варенье по хорошо прогретым банкам и закатайте металлическими крышками.

7. Переверните тару с вареньем вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье по-польски

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 200 мл

1. Зрелые плотные абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки.

2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его и немного уварите на слабом огне.

3. Опустите подготовленные плоды в кипящий сироп и варите 15 минут с момента закипания при постоянном помешивании. Выньте абрикосы и уложите в стерилизованные банки, заполняя их на $^3/_4$.

4. Сироп уваривайте до тех пор, пока капля на тарелке не перестанет расплываться. Кипящим сиропом залейте ягоды, закройте банки пергаментной бумагой и оставьте до полного охлаждения.

5. Храните такое варенье в прохладном месте.

Конфитюр (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 2 кг Вода – 500 мл

1. Абрикосы опустите в кипяток на 2-3 минуты, после чего снимите с них кожицу, разрежьте пополам и удалите косточки.

2. Сварите сироп из воды и сахара, процедите его и полностью остудите.

3. Погрузите половинки абрикосов в холодный сироп и поставьте на слабый огонь.

4. Доведите массу до кипения и снимите с огня, удалив пенку.

5. Поставьте в холодное место на 10-12 часов.

6. Затем еще дважды нагревайте массу до кипения и охлаждайте в течение 10-12 часов.

7. Доведите конфитюр до готовности, при этом абрикосы уже должны полностью погрузиться в сироп.

8. Разложите продукт по хорошо прогретым банкам, закатайте металлическими крышками, переверните их вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Конфитюр (вариант 2)

Абрикосы – 500 г Яблоки кислых сортов – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 400 мл Корица – 3 г

1. Яблоки нарежьте дольками, поместите в кастрюлю, залейте водой и поставьте на слабый огонь.

2. Доведите до кипения и проварите 15 минут.

3. Слейте отвар и процедите его через марлю.

4. Добавьте сахар и варите сироп в течение 30 минут с момента закипания.

5. Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки, погрузите в кипяток и снимите кожицу.

6. Опустите плоды в кипящий сироп, доведите снова до кипения, добавьте корицу и снимите с огня.

7. Разложите готовый конфитюр в горячем виде по хорошо прогретым банкам, закатайте металлическими крышками, переверните их вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 200 мл

1. Из мятых и перезрелых абрикосов удалите косточки.

2. Поместите плоды в таз, добавьте воду и вскипятите. Варите в течение 10 минут.

3. Положите сахар, массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

4. Разлейте джем после его полного охлаждения по стерилизованным банкам.

5. Закройте пергаментной бумагой и храните в прохладном месте.

Джем (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 400 мл

1. Сварите сироп из воды и 200 г сахара.

2. Очень спелые абрикосы очистите от косточек и опустите в кипящий сироп. Варите в течение 20 минут.

3. Оставьте плоды в сиропе на 12-14 часов.

4. Добавьте оставшийся сахар (800 г) и варите джем до готовности.

5. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

6. Установите их в емкость с горячей водой и стерилизуйте при 100° С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 25-30 минут.

7. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 3)

Абрикосы – 1 кг Сахарный песок – 1 кг

1. Удалите косточки из абрикосов и пропустите их через мясорубку.

2. Переложите массу в таз, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения.

3. Добавьте сахарный песок и хорошо перемешайте.

4. Поставьте абрикосовую смесь на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности (20-25 минут).

5. В кипящем виде разлейте джем по стерилизованным прогретым банкам.

6. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем по-польски

Абрикосы – 1 кг Сахар – 500 г

1. Возьмите абрикосы разной степени зрелости, причем спелых плодов должно быть $^3/_4$, а зеленых – $^1/_4$.

2. Зрелые абрикосы бланшируйте в кипящей воде в течение 20 секунд. Снимите с них кожицу и удалите косточки. Засыпьте плоды сахаром и оставьте на 3-4 часа.

3. Поставьте массу на огонь, доведите до кипения и варите до готовности.

4. Недозрелые абрикосы нарежьте кусочками и опустите в кипящий джем. Варите до тех пор, пока зеленые абрикосы на станут прозрачными.

5. Разлейте готовый джем в горячем виде по стеклянным прогретым банкам, герметично закройте их и оставьте под плотной тканью до полного остывания.

Джем по-словацки

Абрикосы – 1 кг Сахар – 900 г

1. Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки и $^3/_4$ всех плодов пропустите через мясорубку.

2. Массу доведите до кипения, добавьте сахар и варите на слабом огне до загустения при постоянном помешивании. Оставшиеся половинки абрикосов нарежьте кубиками, добавьте в джем и доведите его до готовности.

3. Готовый продукт охладите и в теплом виде разложите по сухим стерилизованным банкам.

4. Закройте их пергаментной бумагой и оставьте до полного охлаждения.

Пастила

Абрикосы – 2,3 кг Сахар – 300 г

1. Мягкие спелые абрикосы очистите от косточек и поместите в кастрюлю.

2. Варите при непрерывном помешивании до загустения и в горячем виде протрите через сито.

3. В полученное пюре положите сахар, тщательно размешайте и варите до готовности.

4. Выложите пастилу тонким слоем на противень, покрытый пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

5. Поставьте противень в теплую духовку и подсушите пастилу.

6. Охлажденный продукт сверните в рулон и поместите в

стеклянную банку, закрыв ее пергаментной бумагой.

Сок (вариант 1)

Абрикосы – 2 кг Вода – 400 мл

1. Удалите косточки из спелых абрикосов и пропустите их через мясорубку.

2. Нагрейте массу в кастрюле до кипения, протрите через сито, добавьте воду и снова вскипятите.

3. Горячий продукт разлейте по прогретым стерилизованным банкам, накройте металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Абрикосы – 2 кг Сахар – 250 г

1. Удалите косточки из абрикосов, поместите их в таз или кастрюлю и пересыпьте сахаром. Оставьте на 12 часов.

2. Нагрейте плоды и, помешивая, дождитесь, пока не выделится достаточно сока.

3. Выложите массу на полотенце и отожмите сок в подготовленную емкость.

4. Поставьте посуду на огонь и нагрейте сок до 85° С.

5. Не дав закипеть, разлейте продукт по стерилизованным и прогретым банкам, накройте их металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

6. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Диабетический сок

Абрикосы – 1 кг Вода – 1,5 л Сахарин – 50 таблеток Т 110 Лимонная кислота – 7 г

1. Удалите косточки из спелых абрикосов и пропустите их через мясорубку.

2. Нагрейте массу в кастрюле до кипения, протрите через сито, добавьте воду, сахарин и снова вскипятите.

3. Положите лимонную кислоту и разлейте горячий продукт по прогретым стерилизованным банкам, накройте металлическими крышками и установите их в емкость с горячей водой. Стерилизуйте при температуре 100˚ С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

4. Закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сироп (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 750 г

1. Удалите из абрикосов косточки и поместите плоды в эмалированную кастрюлю, пересыпая сахаром. Оставьте на 10-12 часов. Слейте образовавшийся сок, нагрейте его до кипения, варите 5 минут.

2. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

3. Снова нагрейте сироп до 95˚ С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, положите на бок и накройте плотной тканью, оставив так до полного охлаждения.

Сироп (вариант 2)

Абрикосовое пюре – 500 г Сахар – 500 г Вода – 500 мл

1. Растворите сахар в горячей воде, добавьте абрикосовое пюре и тщательно размешайте.

2. Варите смесь в течение 10-15 минут при постоянном помешивании.

3. Охладите сироп и перелейте в подготовленную тару.

4. Закройте банки герметичными крышками и поставьте продукт в прохладное место для хранения.

Сироп (вариант 3)

Абрикосы – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 1 кг

1. Спелые плоды залейте кипятком (500 мл), оставьте на 6 минут, слейте воду.

2. Снимите с абрикосов кожицу, удалите косточки и разомните плоды до однородной массы.

3. Извлеките ядрышки из косточек, измельчите их с помощью мясорубки и добавьте к полученному пюре.

4. Добавьте к массе сахар (500 г) и дайте постоять 2-3 часа.

5. Влейте воду (500 мл) и оставьте еще на 1 час. Затем слейте образовавшийся сок.

6. Из оставшегося сахара (500 г) и воды после бланширования (500 мл) сварите сироп.

7. Соедините сок и сироп, прокипятите в течение 5-7 минут и разлейте по подготовленным прогретым банкам.

8. Немедленно закатайте их металлическими лакированными крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Пюре (вариант 1)

Абрикосы – 1,5 кг Сахар – 150 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из абрикосов и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в кастрюлю, залейте водой.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10-15 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте сахар и снова поставьте на огонь.

5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и накройте их лакированными металлическими крышками.

6. Установите банки в емкость с горячей водой и стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 25-30 минут.

7. Закатайте крышки, переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Пюре (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Мед – 600 г

1. Удалите косточки из спелых мягких абрикосов и протрите их через сито.

2. Добавьте мед, хорошо перемешайте и поставьте массу на слабый огонь.

3. Уваривайте пюре до загустения при постоянном помешивании.

4. В горячем виде разложите продукт по прогретым стеклянным банкам и накройте их металлическими крышками.

5. Установите банки в емкость с горячей водой и стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в

течение 20 минут, а литровые 25-30 минут.

6. Закатайте крышки, переверните консервы вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Повидло

Абрикосы – 2,3 кг Сахар – 300 г Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из мягких переспелых абрикосов и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения, всыпьте сахар и варите до загустения при постоянном помешивании.

4. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

6. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100˚ С в течение 15-20 минут, а литровых 20-25 минут.

7. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 1)

Абрикосы – 2 кг Вода – 1 л Сахар – 1 кг

1. Подготовленные слегка недозрелые абрикосы очистите от кожицы с помощью ножа. Сами плоды используйте для других заготовок, а кожицу залейте водой и варите до размягчения.

2. Процедите полученный отвар, процедите его через 3-4 слоя марли и поставьте на средний огонь. Уваривайте отвар до уменьшения его объема вдвое.

3. Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

4. Разлейте готовый продукт по небольшим стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

5. Пастеризуйте желе при температуре 85˚ С в течение 10 минут.

6. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Яблочный сок – 250 мл Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из абрикосов и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10-15 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар, влейте яблочный сок и снова поставьте на огонь.

5. Уваривайте желе до готовности, в горячем виде разлейте по стерилизованным прогретым стеклянным банкам и закатайте их металлическими лакированными крышками.

6. Оставьте желе, не переворачивая банок, до полного охлаждения.

Цукаты (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 500 мл Лимонная кислота – 2 г

1. Приготовьте сироп из воды и сахара.

2. Удалите косточки из абрикосов, залейте их кипящим сиропом и оставьте на 10-12 часов.

3. Снова поставьте массу на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут. Выдерживайте 12 часов.

4. Повторите предыдущий прием еще дважды. В конце варки добавьте в сироп лимонную кислоту.

5. Слейте сироп, а пропитанные сахаром абрикосы разложите на сите и подсушите в духовке при температуре 45° С.

6. Обсыпьте цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам, накрыв пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

Цукаты (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1,2 кг Сахарная пудра – 100 г Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из абрикосов и выложите плоды в таз.

2. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте абрикосы.

3. Выдерживайте их в течение 5-6 часов, после чего доведите до кипения и варите 15 минут.

4. Снимите с плиты и оставьте абрикосы на 5-6 часов, затем доведите цукаты до готовности при температуре сиропа 108° С.

5. Слейте сироп, охладите абрикосы, слегка подсушите их и

обсыпьте сахарной пудрой.

6. Выложите цукаты на сито в один слой и продолжайте подсушивать при комнатной температуре в течение 5-6 суток.

7. Готовые цукаты разложите по стеклянным сухим банкам и закатайте их герметичными крышками или накройте пергаментной бумагой.

Мармелад (вариант 1)

Абрикосы – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из абрикосов, поместите их в кастрюлю, подлейте воду и варите до размягчения.

2. Абрикосовую массу в горячем виде протрите через сито.

3. Полученное пюре уваривайте до половины первоначального объема, постепенно добавляя сахар и постоянно помешивая.

4. Готовый мармелад выложите тонким слоем на смоченный водой противень или блюдо и подсушите при комнатной температуре или на открытом воздухе.

5. Нарежьте мармелад кусочками и разложите по стеклянным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Мармелад (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Яблоки – 500 г Сахарный песок – 800 г

1. Удалите косточки из переспелых абрикосов, поместите их в кастрюлю, добавьте нарезанные дольками яблоки кислых сортов и варите до размягчения.

2. Полученную массу в горячем виде протрите через сито.

3. Уваривайте пюре, постепенно добавляя сахар и постоянно помешивая, до половины первоначального объема. Масса должна отставать ото дна.

4. Готовый мармелад немного охладите, разложите по стеклянным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Мармелад (вариант 3)

Абрикосы – 1,5 кг Сахар – 1 кг Морковь – 500 г

1. Удалите косточки из мягких спелых абрикосов, поместите их в кастрюлю.

2. Пробланшируйте плоды и снимите кожицу.

3. Морковь очистите, помойте, натрите на крупной терке и добавьте к абрикосам.

4. Всю массу варите до размягчения и в горячем виде протрите через сито.

5. В полученное пюре добавьте сахар и уварите на половину первоначального объема при постоянном помешивании.

6. Готовый мармелад разлейте по банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Засахаренные абрикосы

Абрикосы – 1 кг Сахар – 1,5 кг

1. Возьмите твердые неперезревшие плоды, удалите косточки, разрежьте абрикосы на 4-5 частей и выложите в эмалированную кастрюлю.

2. Залейте плоды водой, доведите до кипения и варите в течение 5-8 минут.

3. Слейте воду, пересыпьте абрикосы сахаром и оставьте их на 48 часов.

4. Всю массу нагрейте до кипения, разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и закатайте металлическими крышками или накройте пергаментной бумагой.

5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Маринованные абрикосы (вариант 1)

Абрикосы – 3,5 кг Вода – 1 л Сахар – 850 г Уксус 9%-ный – 130 мл Гвоздика – 10 штук Корица – 1 чайная ложка

1. Спелые твердые плоды помойте в холодной воде, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой.

2. На дно сухих стерилизованных литровых банок поместите специи и плотно уложите абрикосы.

3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения. Процедите через 3-4 слоя марли и снова доведите температуру жидкости до 85-90° С. Добавьте уксус и залейте горячим маринадом плоды.

4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Проводите тепловую обработку банок в течение 35-40 минут при температуре 90° С.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованные абрикосы (вариант 2)

Абрикосы – 1 кг Уксус 6%-ный – 250 мл Вода – 250 мл Сахар – 200 г Ванилин – 2 г Ром – 50 мл

1. Подготовленные крепкие абрикосы бланшируйте в кипящей воде в течение 20-30 секунд и охладите водой из-под крана.

2. Снимите кожицу, разрежьте на половинки, засыпьте сахаром и оставьте на 1-2 часа.

3. Приготовьте маринад, смешав воду, уксус и ванилин.

4. Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте сахар. Нагревайте до его полного растворения.

5. Вскипятите маринад, слегка охладите и влейте ром.

6. Плотно уложите абрикосы в подготовленные литровые банки и залейте холодным маринадом.

7. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

8. Проводите тепловую обработку банок в течение 35-40 минут при температуре 90° С.

9. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Персики

Компот (вариант 1)

Персики – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 1 л Лимонная кислота – 3 г

1. Подготовленные персики небольшого размера плотно уложите в стерилизованные банки.

2. Приготовьте сироп, вскипятите его, добавьте в него лимонную кислоту и залейте им плоды.

3. Накройте компот лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Пастеризуйте компот при температуре 85° С: литровые банки в течение 15-20 минут, двухлитровые 25-30 минут, трехлитровые 35 минут.

5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Персики – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 1 л Лимонная кислота – 2-3 г

1. Свежесобранные персики разрежьте на половинки и уложите в банки до самых плечиков.

2. Приготовьте сахарный сироп и залейте им при кипении плоды.

3. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и через 3 минуты слейте сироп.

4. Снова нагрейте его до кипения и опять влейте в банки на 3 минуты.

5. Еще раз слейте сироп и снова доведите его до кипения, добавьте лимонную кислоту и залейте им абрикосы.

6. Закатайте банки и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Персики – 500 г Сливы – 200 г Яблоки – 300 г Сахар – 450 г Вода – 1 л

1. Удалите косточки из персиков и слив, разрезав их на половинки. Яблоки нарежьте дольками.

2. Плотно уложите все плоды в стерилизованные стеклянные банки.

3. Засыпьте сахаром и залейте холодной кипяченой водой.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

5. Пастеризуйте компот при 85° С: в литровых 15 минут, в двухлитровых 20 минут, в трехлитровых 30 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Персики в собственном соку с сахаром

Персики – 3 кг Сахар – 400 г

1. Подготовленные персики бланшируйте в кипящей воде в течение 20-30 секунд. Снимите кожицу, разрежьте на половинки и удалите косточки.

2. Поместите плоды в таз и пересыпьте сахаром. Оставьте на 24 часа.

3. После этого персики плотно уложите в банки и залейте образовавшимся соком.

4. Накройте тару прокипяченными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.

5. Пастеризуйте при температуре 85° С: литровые банки в течение 15 минут, двухлитровые 20 минут, трехлитровые 30

минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Персики в собственном соку с медом

Персики – 3 кг Мед – 250 г Сахар – 750 г Вода – 1 л Ром – 50 мл

1. Спелые крепкие персики бланшируйте в кипящей воде 20-30 секунд, снимите кожицу, очистите от косточек и плотно уложите в стеклянные банки.

2. Из косточек извлеките ядрышки.

3. Воду, сахар и мед перемешайте и вскипятите.

4. Сироп охладите и залейте им персики.

5. Добавьте в каждую банку ядрышки от косточек и влейте по 2 чайные ложки рома.

6. Банки накройте крышками и установите в емкость с холодной водой.

7. Нагрейте воду до кипения и стерилизуйте продукт при температуре 100˚ С: литровые банки в течение 8 минут, а двухлитровые 10 минут.

8. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Персики натуральные

Персики – 2 кг Вода – 1,5 л

1. Разрежьте персики на половинки и удалите косточки.

2. Плоды плотно уложите в чистые сухие банки и залейте холодной кипяченой водой.

3. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100˚ С: литровые банки в течение 15 минут, а двух– и трехлитровые 25-30 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Персики – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл

1. Персики очистите от кожицы, удалите косточки, нарежьте дольками и поместите в таз.

2. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте

плоды. Оставьте смесь на 24 часа.

3. Нагревайте варенье еще трижды до кипения с интервалом в 5-6 часов.

4. Во время последней варки при достижении температуры 105° С снимите варенье с огня.

5. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Персики – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Разделите персики на половинки и нарежьте их дольками.

2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли, нагрейте до кипения и залейте им плоды.

3. Выдерживайте в течение 6-8 часов, а затем слейте сироп и доведите его до кипения.

4. Залейте персики горячим сиропом и снова оставьте на 5-6 часов.

5. В конце варки добавьте лимонную кислоту, разлейте готовый горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

6. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Персики, протертые с сахаром

Персики – 1,5 кг Сахар – 1 кг

1. Персики очистите от кожицы и удалите косточки. Протрите их через сито или пропустите через мясорубку.

2. Постепенно добавляя сахар, тщательно перемешивайте массу до тех пор, пока он весь не растворится.

3. Разложите холодный продукт по сухим чистым стеклянным банкам, закройте их пергаментной бумагой и храните в прохладном месте.

Джем (вариант 1)

Персики – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 200 мл

1. С мятых и перезрелых персиков снимите кожицу и удалите из них косточки.

2. Нарежьте плоды кусочками и выложите в таз, добавьте

воду и вскипятите. Варите в течение 10 минут.

3. Положите сахар, массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

4. После полного охлаждения разложите джем по стерилизованным банкам.

5. Закройте их пергаментной бумагой и храните в прохладном месте.

Джем (вариант 2)

Персики – 2 кг Сахар – 1 кг Сок красной смородины – 250 мл

1. Очень спелые персики очистите от кожицы и косточек и залейте смородиновым соком. Варите в течение 20-30 минут. Всыпьте сахар и уваривайте джем до загустения.

2. Готовый продукт разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

3. Установите их в емкость с горячей водой и стерилизуйте при 100° С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 25-30 минут.

4. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Пастила

Персики – 2,5 кг Сахарный песок – 500 г

1. Мягкие спелые персики очистите от косточек, нарежьте кусочками и поместите в кастрюлю.

2. Варите при непрерывном помешивании до загустения и в горячем виде протрите массу через сито.

3. В полученное пюре положите сахарный песок, тщательно размешайте и варите до готовности.

4. Выложите пастилу тонким слоем на противень, покрытый пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

5. Поставьте противень в теплую духовку и подсушите пастилу.

6. Охлажденный продукт сверните в рулон и переложите в стеклянную банку, закрыв ее пергаментной бумагой.

Сок (вариант 1)

Персики – 2 кг Вода – 500 мл

1. Удалите косточки из спелых персиков и пропустите плоды через мясорубку.

2. Нагрейте массу в кастрюле до кипения, протрите через сито, добавьте воду и снова вскипятите.

3. Горячий продукт разлейте по прогретым стерилизованным банкам, накройте металлическими крышками и установите их в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок (вариант 2)

Персики – 2 кг Сахар – 350 г

1. Удалите косточки из персиков, нарежьте их дольками поместите в таз или кастрюлю и пересыпьте сахаром. Оставьте на 12 часов.

2. Нагрейте плоды и, помешивая, дождитесь, пока не выделится достаточно сока.

3. Выложите массу на полотенце и отожмите сок в подготовленную емкость.

4. Поставьте посуду на огонь и нагрейте содержимое до 85° С.

5. Не дав закипеть, разлейте сок по стерилизованным и прогретым банкам, накройте их металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

6. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут. Закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Диабетический сок

Персики – 1 кг Вода – 1,5 л Сахарин – 50 таблеток Т 110 Сорбит – 100 г Лимонная кислота – 7 г

1. Удалите косточки из спелых персиков и пропустите их через мясорубку.

2. Нагрейте массу в кастрюле до кипения, протрите через сито, добавьте воду, сахарин, сорбит и снова вскипятите.

3. Положите лимонную кислоту и разлейте горячий продукт по прогретым стерилизованным банкам, накройте их металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте крышки, переверните банки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сироп

Персики – 1 кг Сахар – 750 г

1. Удалите из персиков косточки и выложите плоды в эмалированную кастрюлю, пересыпав сахаром. Оставьте на 10-12 часов.

2. Слейте образовавшийся сок, нагрейте его до кипения, варите 5 минут.

3. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

4. Снова нагрейте сироп до 95° С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, положите их на бок и накройте плотной тканью, оставив до полного охлаждения.

Пюре

Персики – 1,5 кг Сахар – 250 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из персиков и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавьте воду.

3. Поставьте смесь на огонь, доведите до кипения и варите 10-15 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через металлическое сито, всыпьте сахар и снова дайте закипеть.

5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и накройте их лакированными металлическими крышками.

6. Установите банки в емкость с горячей водой и стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые в течение 20 минут, а литровые 25-30 минут.

7. Закатайте крышки, переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Персики – 2,3 кг Сахар – 400 г Вода – 150 мл

1. Удалите косточки из мягких переспелых персиков и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения, всыпьте сахар и варите до загустения при постоянном помешивании.

4. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

5. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 1)

Персики – 1 кг Сок красной смородины – 350 мл Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из персиков и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10-15 минут.

3. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте сахар, сок красной смородины и снова поставьте на огонь.

4. Уваривайте желе до готовности, в горячем виде разлейте по стерилизованным прогретым стеклянным банкам и закатайте их металлическими лакированными крышками.

5. Оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Персики – 2 кг Вода – 1 л Сахар – 1 кг

1. Подготовленные слегка недозрелые персики очистите от кожицы с помощью ножа. Сами плоды используйте для других заготовок, а кожицу залейте водой и варите до размягчения.

2. Процедите полученный отвар через 3-4 слоя марли и поставьте на средний огонь. Уваривайте отвар до уменьшения его объема вдвое. Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

3. Разлейте готовый продукт по полулитровым стерилизованным прогретым банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Пастеризуйте желе при температуре 85° С в течение 10 минут. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Цукаты

Персики – 1 кг Сахар – 1 кг Корица – 4 г Лимонная кислота – 2 г

1. Приготовьте сироп из воды и сахара.

2. Удалите из персиков косточки, нарежьте плоды дольками, залейте их кипящим сиропом и оставьте на 10-12 часов.

3. Снова поставьте массу на огонь, доведите до кипения и варите 5-7 минут. Выдерживайте 12 часов.

4. Повторите предыдущий прием еще дважды. В конце варки добавьте в сироп лимонную кислоту.

5. Слейте сироп, а пропитанные сахаром персики разложите на сите и подсушите в духовке при температуре 45° С.

6. Обсыпьте подсохшие цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам, накрыв пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

Мармелад

Персики – 2 кг Сахар – 1,4 кг Вода – 200 мл Ром – 50 мл

1. Удалите косточки из спелых персиков, поместите их в кастрюлю, подлейте воду и тушите до размягчения.

2. Полученную массу в горячем виде протрите через сито.

3. Пюре уваривайте до половины первоначального объема, постепенно добавляя сахар с ромом и постоянно помешивая.

4. Готовый мармелад разлейте по подготовленным прогретым стеклянным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Засахаренные персики

Персики – 1 кг Сахар – 1,5 кг

1. Твердые неперезревшие плоды бланшируйте в кипящей воде в течение 30 секунд.

2. Снимите кожицу, удалите косточки, нарежьте персики дольками и поместите в эмалированную кастрюлю.

3. Залейте плоды водой, доведите до кипения и варите в течение 5-8 минут. Слейте воду, пересыпьте персики сахаром и оставьте их на 48 часов.

4. Всю массу нагрейте до кипения, разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и закатайте металлическими крышками или накройте пергаментной бумагой.

5. Храните эту заготовку в прохладном месте.

Маринованные персики

Персики – 4 кг Вода – 2 л Сахар – 1,1 кг Уксус 6%-ный – 500 мл Гвоздика – 10 штук Корица – 1 чайная ложка

1. Спелые твердые плоды помойте в холодной воде, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой.

2. На дно сухих стерилизованных полулитровых банок поместите специи и плотно уложите персики.

3. Налейте в кастрюлю воду, всыпьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

4. Процедите через 3-4 слоя марли и снова доведите температуру жидкости до 85-90° С. Добавьте уксус и залейте горячим маринадом плоды.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 90° С в течение 35-40 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения при комнатной температуре.

Сливы

Компот (вариант 1)

Сливы – 1 кг Сахар – 550 г Вода – 600 мл

1. Проколите сливы заостренной спичкой, бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут и уложите в стерилизованные банки.

2. Приготовьте сироп, нагрейте его до температуры 85° С и залейте им сливы.

3. Накройте компот лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100° С в течение 10-15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Сливы – 1 кг Сахар – 550 г Вода – 1 л

1. Разрежьте сливы на половинки и удалите косточки. Уложите плоды срезом вниз, наполняя банки до самых плечиков.

Приготовьте сахарный сироп и полностью охладите его.

2. Залейте сливы холодным сиропом.

3. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с холодной водой.

4. Пастеризуйте компот в полулитровых банках при температуре 85° С в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

5. Закатайте банки крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Сливы – 1 кг Сахар – 350 г Вода – 800 мл

1. Сливы твердых сортов бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут. Снимите кожицу с плодов.

2. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки.

3. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте сливы.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

5. Пастеризуйте компот при 85° С в полулитровых банках в течение 20 минут, а в литровых 30 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Слива в собственном соку с сахаром (вариант 1)

Сливы – 2 кг Сахар – 400 г Вода – 50 мл

1. Подготовленные сливы очистите от косточек, выложите в таз и засыпьте сахаром.

2. Добавьте воду и нагрейте массу до температуры 85° С при постоянном помешивании.

3. Через 5 минут снимите таз с огня и переложите сливу в хорошо прогретую тару, наполняя ее по самое горлышко.

4. Закатайте банки, переверните и оставьте до полного охлаждения.

Слива в собственном соку с сахаром (вариант 2)

Сливы – 1 кг Сахар – 500 г

1. Подготовленные сливы очистите от косточек, выложите в таз, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте массу в течение 4-5 часов в прохладном

месте.

3. Нагрейте смесь на слабом огне до кипения и варите 5-7 минут при постоянном помешивании, не допуская пригорания.

4. Кипящую сливовую массу перелейте в хорошо прогретую тару.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Слива в собственном соку без сахара

Сливы – 1 кг Сливовый сок – 1 л

1. Очистите подготовленные сливы от косточек и плотно уложите в стерилизованные банки.

2. Вскипятите сок и при кипении разлейте его по банкам.

3. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Сливы – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 600 мл

1. Удалите косточки из слив и выложите плоды в таз.

2. Сварите сироп из воды и половины сахара (650 г) и залейте им при кипении сливы.

3. Выдерживайте 8 часов, затем откиньте плоды на дуршлаг.

4. Добавьте в сироп 300 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 15 минут и погрузите в него сливы.

5. Выдерживайте еще 8 часов и снова слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (350 г), вскипятите и положите плоды. Дайте варенью закипеть и доведите его до готовности.

6. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Сливы – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 450 мл

1. Бланшируйте сливы в кипящей воде в течение 3-5 минут и ополосните в холодной. Проколите плоды заостренной спичкой.

2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли. Залейте горячим сиропом сливы.

3. Выдерживайте в течение 6 часов, а затем поставьте на огонь и дайте закипеть.

4. Доведите варенье до готовности за 4 таких приема. В конце последней варки кипение сиропа должно быть сильным.

5. Разлейте готовый горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

6. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Сливы – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные сливы разрежьте на половинки и удалите косточки.

2. Приготовьте сироп из воды и 800 г сахара.

3. Залейте кипящим сиропом сливы, варите 5 минут, не давая кипеть, и оставьте на 7-10 часов.

4. Добавьте в сироп 200 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 5 минут. Снова снимите таз с огня и оставьте еще на 7 часов.

5. Добавьте оставшийся сахар (200 г), вскипятите, варите 5 минут и хорошо потрясите таз, чтобы сливы перемешались с сиропом.

6. После семичасовой выдержки поставьте варенье на огонь, дайте закипеть и доведите до готовности.

7. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками, переверните тару вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Джем (вариант 1)

Сливы – 1 кг Сахарный песок – 1,1 кг Вода – 150 мл

1. Разрежьте сливы на половинки, удалите косточки, выложите в таз, добавьте воду и поставьте на огонь.

2. Нагрейте до кипения и варите в течение 10-15 минут.

3. Положите сахарный песок, массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

4. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем (вариант 2)

Сливы – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 50 мл Корица – 3 г

1. Удалите косточки из слив и выложите их в таз, поставьте на слабый огонь и нагревайте, пока плоды не станут мягкими (15-20 минут).

2. Положите сахар, корицу, массу хорошо перемешайте и переложите в большую глубокую сковороду.

3. Поставьте сковороду в духовку, предварительно нагретую до 150° С.

4. Приоткройте дверцу духовки и через каждые 30 минут добавляйте в сливовую смесь по 50 г сахара.

5. Готовый джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

6. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сок

Сливы – 2 кг Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из слив, выложите их в кастрюлю, добавьте воду и нагрейте до температуры 72° С, не допуская разваривания плодов.

2. Отожмите с помощью пресса сок, слейте его в кастрюлю и дайте отстояться в течение 3-4 часов.

3. Процедите сок через 3 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

4. Нагрейте сок до 90° С и выдерживайте при этой температуре в течение 15-20 минут.

5. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

6. Уложите бутылки на бок, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сироп

Сливы – 1,5 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 100 мл

1. Сливы переберите, помойте, удалите косточки и пропустите мякоть через мясорубку.

2. Добавьте к массе воду и тщательно перемешайте. Нагрейте до температуры 70° С, отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

3. Оставьте сок на 2 часа, добавьте сахар и нагрейте до

температуры 75-85° С.

4. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

5. Снова нагрейте сироп до 95° С и разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично укупорьте, переверните вниз горлышком и накройте плотной тканью, оставив так до полного охлаждения.

Пюре

Сливы – 1,5 кг Сахар – 500 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из слив и пропустите их через мясорубку. Полученную массу выложите в кастрюлю, добавив воду.

2. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

3. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар и снова поставьте на огонь.

4. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

5. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло (вариант 1)

Сливы – 1,5 кг Сахар – 1 кг Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из подготовленных слив и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10-15 минут.

3. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар.

4. Доведите массу до кипения и уваривайте в течение 25-30 минут при постоянном помешивании. Общая продолжительность нагревания пюре не должна превышать 50-60 минут.

5. Разложите готовое повидло в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

6. Накройте их крышками, закатайте и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Повидло (вариант 2)

Сливы – 1 кг Яблочное пюре – 300 г Сахар – 1 кг Вода –

100 мл

1. Удалите косточки из подготовленных слив и пропустите их через мясорубку.

2. Полученную массу выложите в кастрюлю, влейте воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10-15 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте яблочное пюре и сахар.

5. Доведите массу до кипения и уваривайте в течение 20-25 минут при постоянном помешивании.

6. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

7. Накройте их крышками, закатайте и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе

Слива – 1,3 кг Сахар – 600 г

1. Подготовленные слегка недозрелые сливы очистите от косточек, выложите в кастрюлю и нагревайте до появления сока.

2. Отожмите сок и процедите его через 3-4 слоя марли.

3. Налейте сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь.

4. Уваривайте массу до уменьшения ее объема на $^1/_3$ в течение 30-35 минут.

5. Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

6. Разлейте готовое желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

7. Пастеризуйте желе при температуре 85° С: в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Цукаты из чернослива

Чернослив – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл

1. Приготовьте сироп из воды и сахара.

2. Залейте чернослив кипящим сиропом и оставьте на 10 часов.

3. Откиньте сухофрукты на дуршлаг.

4. Сироп доведите до кипения, опустите в него чернослив и

снова отставьте на 10 часов.

5. Во время третьей варки доведите цукаты до готовности. При этом температура кипения сиропа должна быть 108° С.

6. Откиньте чернослив на дуршлаг и оставьте на 1-1,5 часа, чтобы стек весь сироп.

7. Цукаты разложите на сите и подсушите в духовке при температуре 45° С или держите при комнатной температуре 4-5 дней.

8. Обсыпьте подсохшие цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам.

9. Закатайте их герметичными крышками.

Цукаты по-киевски

Сливы – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Сварите из сахара и воды сироп.

2. Бланшируйте сливы в кипящей воде в течение 1-2 секунд, а затем промывайте холодной водой 2-3 минуты.

3. Разрежьте плоды на половинки, удалите косточки и погрузите сливы в кипящий сироп.

4. Уваривайте смесь на слабом огне 15 минут с момента закипания и выдерживайте 10 часов.

5. Повторяйте этот прием до тех пор, пока плоды не покроются кристаллами сахара.

6. После этого подсушите сливы в теплой духовке при температуре 35-40° С, а затем остудите ее.

7. Разложите цукаты по стеклянным банкам или пакетам из фольги или пергаментной бумаги.

Цукаты из сливы

Сливы – 1 кг Сахар – 1,3 кг Сахарная пудра – 150 г Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из подготовленных слив и поместите их в таз.

2. Сварите сироп из воды и сахара и при кипении залейте им сливы.

3. Выдерживайте плоды в течение 5-6 часов, после чего доведите до кипения и варите их 15-20 минут.

4. Снова выдерживайте 5-6 часов и доведите цукаты до готовности при температуре сиропа 108° С.

5. Охладите сливы и обсыпьте их сахарной пудрой.

6. Выложите цукаты на сито в один слой и подсушивайте при

комнатной температуре в течение 5-6 суток.

7. Готовые цукаты разложите по стеклянным сухим банкам и закатайте герметичными крышками.

Мармелад

Сливы – 2 кг Яблоки кислых сортов – 1 кг Сахар – 1,5 кг Цедра 1 лимона Корица – 3 г

1. Яблоки нарежьте дольками, удалив сердцевину.

2. Удалите косточки из слегка недозрелых слив, поместите их и яблоки в таз, укладывая слоями и пересыпая сахаром.

3. Добавьте цедру лимона, корицу и поставьте на огонь. Варите при постоянном помешивании, пока масса не начнет загустевать.

4. Снимите таз с огня и протрите через сито полученное пюре в горячем виде.

5. Уваривайте массу до половины первоначального объема, постоянно помешивая.

6. Готовый мармелад выложите в ящики на пергаментную бумагу и подсушите.

7. Нарежьте мармелад кусочками и разложите по стеклянным банкам, закрыв пергаментной бумагой.

Маринованные сливы (вариант 1)

Сливы – 3,5 кг Вода – 1,4 л Сахар – 940 г Уксусная 70%-ная кислота – 20 мл Гвоздика – 15 штук Душистый перец – 20 горошин Корица – 1 чайная ложка

1. Спелые сливы помойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой.

2. На дно сухих стерилизованных банок насыпьте специи и плотно уложите плоды.

3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

4. Процедите через 3-4 слоя марли и снова нагрейте до температуры 85-90° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом сливы.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и

оставьте до полного охлаждения.

Маринованные сливы (вариант 2)

Сливы – 1 кг Виноград – 1 кг Уксус 6%-ный – 270 мл Вода – 420 мл Сахар – 300 г Гвоздика – 5 штук Корица – 5 г Душистый перец – 10 горошин Лавровый лист – 2 штуки

1. Подготовленные крепкие сливы и виноград вместе с веточками поместите в стеклянные банки.

2. Приготовьте маринад, смешав воду, уксус и специи.

3. Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте сахар. Нагревайте до его полного растворения.

4. Вскипятите маринад и полностью охладите.

5. Залейте плоды холодным маринадом, накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с холодной водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых 20 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованные сливы (вариант 3)

Сливы – 1 кг Винный уксус – 500 мл Сахар – 450 г Гвоздика – 4 штуки Корица – 3 г

1. Подготовленные плоды проколите заостренной спичкой, поместите в эмалированную кастрюлю и залейте винным уксусом на 24 часа.

2. Уксус слейте и удалите из слив косточки.

3. Засыпьте плоды сахаром, влейте 100 мл слитого уксуса, положите специи. Варите до мягкости слив. Откиньте плоды на дуршлаг и плотно уложите в банки.

4. Оставшийся винный уксус (400 мл) доведите до кипения и разлейте по банкам.

5. Закройте тару пергаментной бумагой, смоченной спиртом, и храните маринованные сливы в прохладном месте.

Маринованные сливы (вариант 4)

Сливы – 1 кг Сахар – 700 г Вода – 1 л Уксус 9%-ный – 200 мл Специи по вкусу

1. Зрелые сливы очистите от косточек и плотно уложите в банки вместе со специями.

2. Приготовьте сахарный сироп, добавьте столовый уксус. Этим горячим маринадом залейте плоды.

3. Установите банки, накрытые крышками, в емкость с теплой водой.

4. Нагрейте воду до 85° С и пастеризуйте полулитровые банки 15 минут, а литровые 20 минут.

5. Закатайте крышки и переверните банки вниз горлышком. Накройте их плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Соус

Сливы – 1 кг Сахар – 150 г Вода – 150 мл

1. Разрежьте сливы на половинки и удалите косточки.

2. Налейте в таз воду, опустите в нее сливы и варите 7-10 минут.

3. Размягченные плоды протрите через сито, добавьте сахар и массу тщательно перемешайте.

4. Поставьте таз на огонь и уваривайте смесь при постоянном помешивании в течение 5-7 минут с момента закипания.

5. Готовый соус в горячем виде разлейте по прогретым стеклянным банкам, закатайте крышками и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Приправа (вариант 1)

Сливы – 1 кг Сахар – 200 г Вода – 150 мл Гвоздика измельченная – 0,15 г Имбирь измельченный – 0,5 г

1. Разрежьте сливы на половинки и удалите косточки.

2. Налейте в таз воду, опустите в нее сливы и варите 7-10 минут.

3. Размягченные плоды протрите через сито, добавьте сахар и массу тщательно перемешайте.

4. Поставьте таз на огонь и уваривайте смесь при постоянном помешивании в течение 10 минут с момента закипания.

5. Добавьте пряности, перемешайте и в горячем виде разложите приправу по прогретым банкам.

6. Закатайте их металлическими лакированными крышками, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Приправа (вариант 2)

Сливы – 1 кг Яблочное пюре – 200 г Сахар – 500 г Вода –

150 мл Гвоздика измельченная – 0,15 г Имбирь измельченный – 0,5 г Корица – 2 г

1. Разрежьте сливы на половинки и удалите косточки.

2. Налейте в таз воду, опустите в нее сливы и варите 7-10 минут.

3. Размягченные плоды протрите через сито, добавьте яблочное пюре, сахар и массу тщательно перемешайте.

4. Поставьте таз на огонь и уваривайте смесь при постоянном помешивании в течение 10 минут с момента закипания.

5. Добавьте пряности, перемешайте и в горячем виде разложите приправу по прогретым банкам.

6. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой.

7. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 8-10 минут, а литровые 15 минут.

8. Закатайте приправу, переверните банки вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сливы в сиропе

Сливы – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Спелые сливы тщательно промойте и слегка обсушите, разложив на полотенце. Разрежьте плоды на половинки и удалите косточки.

2. Пропустите сливы через мясорубку.

3. Приготовьте сахарный сироп и залейте им при кипении сливовую массу. Тщательно перемешайте.

4. Разлейте продукт по сухим стерилизованным банкам и закройте их пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

5. Храните заготовку в прохладном месте.

Сливы по-винницки

Сливы – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 600 мл Лавровый лист – 3-4 штуки

1. Проколите спелые сливы заостренной спичкой и выложите в таз.

2. Приготовьте сироп из воды и 600 г сахара и при кипении залейте им плоды.

3. Оставьте сливы на 12 часов, затем откиньте их на дуршлаг и, пересыпая сахаром, уложите в подготовленные банки, где в каждой на дне должен лежать лавровый лист.

4. Накройте банки крышками и установите в емкость с

холодной водой.

5. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 25 минут.

6. Закатайте консервы, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Пастила (вариант 1)

Сливы – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 150 мл

1. Разрежьте сливы на половинки и удалите косточки.

2. Налейте в таз воду, опустите в нее сливы и варите 7-10 минут.

3. Размягченные плоды протрите через сито, добавьте сахар и массу тщательно перемешайте.

4. Поставьте таз на огонь и уваривайте смесь при постоянном помешивании до уменьшения ее объема в 2 раза.

5. Готовое пюре охладите и равномерным слоем выложите на пергаментную бумагу, смазанную прокаленным растительным маслом.

6. Выставьте пастилу для просушки на открытый воздух на 3-5 дней. Готовая, она должна сворачиваться в трубочку и при этом не ломаться и не слипаться.

Пастила (вариант 2)

Сливовое пюре – 700 г Яблочное пюре – 300 г

1. Смешайте сливовое и яблочное пюре и поставьте на слабый огонь, периодически помешивая.

2. Уваривайте смесь до уменьшения объема в 2 раза.

3. Готовое пюре охладите и равномерным слоем выложите на противень, покрытый пергаментной бумагой, смазанной прокаленным растительным маслом.

4. Выставьте пастилу на открытый воздух на 3-5 дней или подсушите ее в теплой духовке при температуре не выше 40° С. Готовая, она должна легко сворачиваться в трубочку и при этом не ломаться и не слипаться.

5. Храните пастилу в прохладном месте.

Сливы натуральные без сахара

Сливы – 1 кг Вода – 1 л

1. Подготовленные сливы проколите заостренной спичкой и плотно уложите в банки.

2. Вскипятите воду и залейте кипятком плоды.

3. Накройте банки крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 15 минут, а литровые 25 минут с момента закипания воды в емкости.

5. Закатайте консервы, переверните банки вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сливы натуральные с сахаром

Сливы – 1 кг Сахар – 700 г

1. Разрежьте вымытые сливы на половинки и удалите косточки. Уложите их в банки срезом вниз, пересыпая сахаром.

2. Накройте банки крышками и установите в емкость с горячей водой.

3. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10-15 минут, а литровые 20-25 минут с момента закипания воды в емкости.

4. Закатайте консервы, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сливы моченые

Сливы – 10 кг Вода – 5 л Сахар – 50 г Соль – 25 г Солод – 25 г Порошок горчицы – 3 г Трава мяты, сельдерея, душицы, листья черной смородины по вкусу

1. Сливы с плотной мякотью тщательно вымойте и дайте стечь воде.

2. Приготовьте заливку, добавив в воду сахар, соль, горчицу и солод.

3. В емкость для мочения положите травы и листья черной смородины, затем уложите сливы и залейте холодной заливкой.

4. Накройте поверхность плодов чистой салфеткой, положите деревянный кружок и поставьте на него гнет, чтобы над кружком выступил рассол слоем 3-4 см.

5. В течение 7-8 дней емкость с мочеными сливами держите при комнатной температуре. Затем обязательно поместите ее на холод. Сливы будут готовы к употреблению через 30 дней.

Алыча

Компот (вариант 1)

Алыча – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 600 мл

1. Проколите алычу заостренной спичкой, бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут и уложите в стерилизованные банки.

2. Приготовьте сироп, нагрейте его до температуры 85° С и залейте им алычу.

3. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100° С в течение 5 минут, а литровые 10 минут.

5. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Алыча – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 1 л

1. Разрежьте алычу на половинки и удалите косточки.

2. Уложите плоды срезом вниз, наполняя банки до самых плечиков.

3. Приготовьте сахарный сироп и полностью охладите его.

4. Залейте алычу холодным сиропом.

5. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с холодной водой.

6. Пастеризуйте компот в полулитровых банках при температуре 85° С в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

7. Закатайте крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 3)

Алыча – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 750 мл

1. Слегка недозрелую алычу бланшируйте в кипящей воде в течение 2-3 минут. Снимите с плодов кожицу.

2. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки.

3. Сварите сироп из воды и сахара и при кипении залейте им алычу.

4. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

5. Пастеризуйте компот при 85° С в полулитровых банках в течение 20 минут, а в литровых 30 минут.

6. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте

до полного охлаждения.

Алыча в собственном соку с сахаром

Алыча – 2 кг Сахар – 400 г Вода – 50 мл

1. Подготовленные плоды очистите от косточек, выложите в таз и засыпьте сахаром.

2. Добавьте воду и нагрейте массу до температуры 85° С при постоянном помешивании.

3. Через 5 минут снимите таз с огня и перелейте его содержимое в хорошо прогретую тару, наполняя ее по самое горлышко.

4. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Алыча в собственном соку без сахара

Алыча – 1 кг Сок из алычи – 1 л

1. Очистите подготовленные плоды от косточек и плотно уложите в стерилизованные банки.

2. Вскипятите сок и сразу же разлейте по банкам.

3. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

4. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 8 минут, а литровые 12 минут.

5. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Алыча – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 350 мл

1. Бланшируйте алычу в кипящей воде в течение 3-5 минут и ополосните холодной водой. Проколите плоды заостренной спичкой.

2. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли. Залейте горячим сиропом алычу.

3. Выдерживайте в течение 6 часов, а затем поставьте на огонь и дайте закипеть.

4. Доведите варенье до готовности за 4 таких приема. В конце последней варки кипение сиропа должно быть сильным.

5. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

6. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив так до

полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Алыча – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 400 мл

1. Подготовленные плоды алычи разрежьте на половинки и удалите косточки.

2. Приготовьте сироп из воды и 700 г сахара.

3. Залейте кипящим сиропом алычу, варите 5 минут, не давая кипеть, и оставьте на 5-7 часов.

4. Добавьте в сироп 300 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 5 минут и снова снимите таз с огня и оставьте еще на 5 часов.

5. Добавьте оставшийся сахар (300 г), вскипятите, варите 5 минут и хорошо потрясите таз, чтобы плоды перемешались с сиропом.

6. После пятичасовой выдержки поставьте варенье на огонь, дайте закипеть и доведите до готовности.

7. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками, переверните вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Джем

Алыча – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 100 мл

1. Разрежьте плоды алычи на половинки, удалите косточки, выложите в таз, добавьте воду и поставьте на огонь.

2. Нагрейте до кипения и варите в течение 10-15 минут.

3. Положите сахар, массу хорошо перемешайте и уваривайте на слабом огне при постоянном помешивании до готовности.

4. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Сок

Алыча – 2 кг Вода – 200 мл

1. Удалите косточки из алычи, поместите плоды в кастрюлю, добавьте воду и нагрейте до температуры 72° С, не допуская разваривания плодов.

2. Отожмите с помощью пресса сок, слейте его в кастрюлю и

дайте отстояться в течение 4-5 часов.

3. Процедите сок через 3 слоя марли, перелейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

4. Нагрейте сок до 90° С и выдерживайте при этой температуре в течение 10-15 минут.

5. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

6. Уложите бутылки на бок, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сироп

Алыча – 1,5 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 100 мл

1. Алычу переберите, промойте, удалите косточки и пропустите мякоть через мясорубку.

2. Добавьте к массе воду и тщательно перемешайте.

3. Нагрейте до температуры 70° С, отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

4. Оставьте на 2 часа, добавьте сахар и нагрейте сок до температуры 80-90° С.

5. Процедите полученный продукт в горячем виде и слейте его в эмалированную кастрюлю.

6. Снова нагрейте сироп до 95° С, разлейте его по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично их укупорьте, положите на бок и накройте плотной тканью, оставив так до полного остывания.

7. Храните в прохладном месте.

Пюре

Алыча – 1,5 кг Сахар – 700 г Вода – 150 мл

1. Удалите косточки из алычи и пропустите плоды через мясорубку.

2. Полученную массу выложите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар и снова поставьте на огонь.

5. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

6. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Повидло

Алыча – 1,5 кг Сахар – 1,2 кг

1. Удалите косточки из подготовленных плодов алычи и пропустите мякоть через мясорубку.

2. Полученную массу выложите в кастрюлю, добавив воду.

3. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10-15 минут.

4. В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар.

5. Доведите массу до кипения и уваривайте в течение 20-25 минут при постоянном помешивании. Общая продолжительность нагревания пюре не должна превышать 50 минут.

6. Разложите готовое повидло в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

7. Накройте их крышками, закатайте и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Желе

Алыча – 1,3 кг Сахар – 700 г

1. Подготовленные слегка недозрелые плоды алычи очистите от косточек, поместите в кастрюлю и нагревайте до появления сока.

2. Отожмите сок и процедите его через 3-4 слоя марли. Налейте сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь.

3. Уваривайте массу до уменьшения ее объема на $^1/_3$ в течение 25-30 минут.

4. Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

5. Разлейте готовое желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

6. Пастеризуйте желе при температуре 85° С: в полулитровых банках в течение 18 минут, а в литровых 25 минут. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Пастила

Алыча – 1 кг Вода – 100 мл Сахар – 100 г

1. Разрежьте плоды алычи на половинки, удаляя косточки, и выложите в таз.

2. Налейте воду, нагрейте до кипения и варите 7-10 минут.

3. Размягченные плоды протрите через сито, добавьте сахар и массу тщательно перемешайте.

4. Поставьте таз на огонь и уваривайте смесь при постоянном помешивании до уменьшения ее объема в 2 раза.

5. Готовое пюре охладите и равномерным слоем выложите на пергаментную бумагу, смазанную прокаленным растительным маслом.

6. Выставьте пастилу для просушки на открытый воздух на 4-5 дней.

Мармелад

Алыча – 1 кг Яблоки кислых сортов – 500 г Сахар – 800 г Корица – 2 г

1. Яблоки нарежьте дольками, удалив сердцевину.

2. Очистите от косточек слегка недозрелые плоды алычи, выложите их и яблоки в таз, укладывая слоями и пересыпая сахаром.

3. Добавьте корицу и поставьте таз на огонь.

4. Варите при постоянном помешивании, пока масса не начнет загустевать.

5. Снимите таз с огня и протрите полученное пюре в горячем виде через сито.

6. Уварите массу на половину первоначального объема, постоянно помешивая.

7. Готовый мармелад выложите в ящики на пергаментную бумагу и подсушите.

8. Нарежьте кусочками и разложите по стеклянным банкам, пересыпая сахаром.

9. Закройте банки пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

10. Храните мармелад в прохладном месте.

Алыча с томатами

Алыча – 2 кг Томаты крупного размера – 1 кг Чеснок – 250 г Зелень укропа – 150 г Сахар – 30 г Соль – 25 г Вода – 1 л Лавровый лист – 2-3 штуки

1. Разрежьте алычу на половинки и удалите косточки.

2. Очистите и мелко нарежьте чеснок. Томаты вымойте.

3. На дно стеклянных банок поместите веточки укропа, лавровый лист.

4. Плотно уложите в банки слоями томаты и алычу, пересыпая их чесноком.

5. Приготовьте заливку из воды, сахара и соли.

6. Вскипятите ее и сразу же разлейте по банкам. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

7. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 8 минут, а литровые 12 минут.

8. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованная алыча

Алыча – 3 кг Вода – 1 л Сахар – 700 г Уксусная 70%-ная кислота – 15 мл Гвоздика – 10 штук Душистый перец – 15 горошин Корица – 2 г

1. Спелые плоды алычи помойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой. На дно сухих стерилизованных банок насыпьте специи и плотно уложите алычу.

2. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

3. Процедите через 3-4 слоя марли и снова доведите температуру до 85-90° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом плоды.

4. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

5. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 10 минут, а литровых 15 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Приправа

Алыча – 1,3 кг Чеснок – 250 г Вода – 80 мл Соль и сахар по вкусу

1. Разрежьте незрелую зеленую алычу на половинки и удалите косточки.

2. Налейте в кастрюлю воду, выложите плоды, доведите до кипения и варите 7-10 минут.

3. Протрите массу через сито, добавьте сахар и тщательно перемешайте. Поставьте таз на огонь и уваривайте смесь при

постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

4. Добавьте соль, сахар, измельченный чеснок и варите 5-7 минут. Разложите горячую приправу по прогретым банкам.

5. Закатайте их металлическими лакированными крышками, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Кизил

Компот (вариант 1)

Кизил – 1 кг Сахар – 650 г Вода – 350 мл

1. Подготовленные плоды кизила уложите в стерилизованные банки.

2. Приготовьте сироп, нагрейте его до температуры 60° С и залейте им кизил.

3. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой (50-60° С). Стерилизуйте полулитровые банки при температуре воды 100° С в течение 5 минут, а литровые 10 минут.

4. Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Кизил – 1 кг Сахар – 700 г Вода – 700 мл

1. Подготовленные плоды кизила уложите в банки, наполняя их до самых плечиков.

2. Приготовьте сахарный сироп и при кипении залейте им кизил.

3. Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

4. Стерилизуйте компот в полулитровых банках при температуре 100° С в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

5. Закатайте банки крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Кизил – 1 кг Сахар – 1,4 г Вода – 700 мл

1. Бланшируйте плоды кизила в воде при температуре 80° С в

течение 20 минут.

2. Сварите сироп из 400 г сахара и воды, процедите его через 3-4 слоя марли. Залейте горячим сиропом кизил.

3. Выдерживайте в течение 8 часов, а затем поставьте на огонь и дайте закипеть.

4. Доведите варенье до готовности за 2 таких приема, добавляя каждый раз по 500 г сахара. В конце последней варки температура кипения сиропа должна быть 102° С.

5. Разлейте готовый горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив в таком положении до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Кизил – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 400 мл

1. Удалите из подготовленных плодов кизила косточки и выложите в таз, пересыпая сахаром.

2. Поставьте смесь на огонь, нагрейте до кипения и уваривайте до готовности.

3. Выдерживайте варенье в течение 48 часов, охладите и разлейте по сухим чистым стеклянным банкам.

4. Закройте тару пергаментной бумагой.

5. Чтобы закрыть варенье из кизила герметично, нагрейте его до кипения и разлейте по подогретым банкам, которые закатайте металлическими лакированными крышками.

6. Переверните консервы вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Джем

Кизил – 1 кг Сахар – 1,2 кг Яблочный сок – 200 мл

1. Из кизила удалите косточки, выложите плоды в таз, добавьте яблочный сок и поставьте на огонь.

2. Нагрейте до кипения и варите в течение 10 минут.

3. Положите сахар, хорошо перемешайте, убавьте огонь и уваривайте массу при постоянном помешивании до готовности.

4. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

5. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе (вариант 1)

Кизил – 1,3 кг Сахар – 1 кг Вода – 500 мл

1. Перезрелые плоды кизила очистите от косточек, выложите в кастрюлю, залейте водой и нагревайте до появления сока.

2. Отожмите сок и процедите его через сито, а затем через 3-4 слоя марли.

3. Налейте сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь. Уваривайте до уменьшения объема на $^1/_3$ в течение 25-30 минут.

4. Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

5. Разлейте готовое желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

6. Пастеризуйте желе при температуре 85° С: в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

7. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

Желе (вариант 2)

Кизил – 1 кг Яблочная кожура – 1 кг Сахар – 650 г Вода – 800 мл

1. Зрелые плоды кизила очистите от косточек, смешайте с яблочной кожурой, выложите в кастрюлю, залейте водой и варите на слабом огне до размягчения.

2. Отвар процедите через сито, а затем через 3-4 слоя марли.

3. Налейте полученный сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь.

4. Уваривайте до уменьшения объема в два раза.

5. Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до готовности.

6. Разлейте горячее желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

7. Пастеризуйте желе при температуре 85° С: в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых 20 минут.

8. Закатайте крышки и оставьте желе при комнатной температуре, не переворачивая банок, до полного охлаждения.

Пастила

Кизил – 1 кг Сахар – 100 г Вода – 100 мл

1. Удалите косточки из кизила и выложите плоды в таз.

2. Налейте воду, нагрейте до кипения и варите 7-8 минут.

3. Размягченные плоды протрите через сито, добавьте сахар и массу тщательно перемешайте.

4. Поставьте таз на огонь и уваривайте смесь при постоянном помешивании до уменьшения ее объема в 2 раза.

5. Готовое пюре охладите и равномерным слоем выложите на промасленную пергаментную бумагу.

6. Выставьте пастилу на открытый воздух на 4-5 дней или подсушивайте в теплой духовке при открытой дверце 5-6 часов.

Маринованный кизил

Кизил – 3 кг Вода – 1,5 л Сахар – 600 г Уксусная 70%-ная кислота – 12 мл Гвоздика – 10 штук Душистый перец – 15 горошин Корица – 2 г

1. Спелые плоды кизила помойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой.

2. Положите специи на дно чистых сухих банок и наполните их кизилом.

3. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

4. Процедите через 3-4 слоя марли и снова доведите температуру жидкости до 85-90° С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом плоды.

5. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

6. Проводите тепловую обработку при температуре 85° С: полулитровых банок в течение 20 минут, а литровых 25 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Апельсины

Варенье (вариант 1)

Апельсины – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл

1. Вымойте апельсины и подержите их 15 минут в кипящей воде. Затем погрузите плоды в холодную воду и оставьте на 12 часов.

2. Приготовьте сироп из половины сахара (600 г) и воды.

3. Нарежьте апельсины кружками или дольками, удалите

семена и залейте мякоть горячим сиропом.

4. Настаивайте апельсины 7-8 часов, затем слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (600 г), уваривайте в течение 15-20 минут.

5. Погрузите в кипящий сироп апельсины и снова выдержите варенье в течение 8 часов.

6. Повторите еще раз предыдущий прием и доварите варенье до готовности.

7. Расфасовывайте варенье в горячем виде. Накройте банки металлическими лакированными крышками, закатайте, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Апельсины – 1,3 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 800 мл

1. Нарежьте апельсины тонкими кружками, удалите семена и каждый кружок разрежьте на кусочки.

2. Выложите плоды в таз, добавьте воду, сахар и варите до готовности на слабом огне в течение 2 часов.

3. Варенье охладите, а потом разлейте по стеклянным банкам.

4. Накройте тару пергаментной бумагой.

Варенье (вариант 3)

Апельсины – 800 г Сахар – 1 кг Вода – 1 л Лимонная кислота – 3 г

1. Очистите с помощью мелкой терки все апельсины от цедры и замочите их на 24 часа в холодной воде. Поставьте емкость с апельсинами на слабый огонь, доведите до кипения и уваривайте 3-4 раза по 5-6 минут.

2. Приготовьте сироп из воды и сахара. Готовые плоды охладите, разрежьте на 10-12 долек, удалите семена и залейте горячим сиропом.

3. Варите на слабом огне до загустения. За 3-4 минуты до конца варки добавьте лимонную кислоту и цедру, вымоченную в воде.

4. Разлейте варенье в горячем виде. Накройте банки металлическими лакированными крышками, закатайте, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Апельсины – 1 кг Сахар – 1,6 кг Вода – 1 л

1. Апельсины вымойте, с помощью острого ножа снимите с них кожуру и разделите плоды на дольки. Кожуру нашинкуйте.

2. Уложите плоды в эмалированную кастрюлю, пересыпая сахаром. Оставьте на 2-3 часа.

3. Добавьте нарезанную кожуру и поставьте массу на огонь. Доведите до кипения и варите, пока сироп не загустеет.

4. Горячее варенье разлейте по прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

5. Стерилизуйте варенье при температуре 100° С: в полулитровых банках в течение 25 минут, в литровых 30 минут. Консервы немедленно закатайте, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Апельсины – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл

1. Разрежьте апельсины пополам и каждую половинку нарежьте тонкими ломтиками, удаляя семена.

2. Приготовьте сироп из сахара и воды и при кипении опустите в него ломтики апельсинов.

3. Доведите массу до кипения и варите 1,5-2 часа на слабом огне.

4. Готовое варенье разлейте по прогретым банкам и закройте герметичными крышками.

5. Накройте консервы плотной тканью и оставьте, не переворачивая банок, до полного охлаждения.

Варенье из очищенных апельсинов

Апельсины – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 400 мл

1. Очистите апельсины от кожуры, разделите на дольки и аккуратно удалите семена.

2. Сварите сироп из сахара и воды, опустите в него при кипении апельсины, снова дайте закипеть и снимите с огня. Выдерживайте 1 час.

3. Слейте сироп, вскипятите его, опять залейте им дольки и оставьте еще на 1 час.

4. Снова слейте сироп, кипятите его в течение 10-15 минут, залейте им апельсины и варите 15-20 минут на слабом огне.

5. Перед окончанием приготовления добавьте в кипящую массу немного мелко нарезанной кожуры апельсина.

6. Горячее варенье разлейте по чистым подогретым стеклянным банкам и закройте герметичными крышками.

7. Переверните консервы вниз горлышком и накройте плотной тканью, оставив так до полного охлаждения.

Варенье из апельсиновой кожуры

Апельсиновая кожура – 500 г Сахар – 650 г Вода – 100 мл Лимонная кислота – 2 г

1. Снимите кожуру с апельсинов, нарежьте ее полосками, которые плотно сверните рулетиками и нанижите на нитку с помощью иголки.

2. Трижды опускайте кожуру в кипящую воду и варите по 4-5 минут каждый раз, охлаждая после этого в холодной воде.

3. Подготовленную кожуру нарежьте небольшими кусочками.

4. Приготовьте сироп из сахара и воды и при кипении залейте им нарезанную кожуру.

5. Доведите массу до кипения и варите до готовности, при которой капля сиропа на холодном блюде не будет расплываться.

6. В конце варки добавьте в варенье лимонную кислоту.

7. Выдерживайте варенье при комнатной температуре в течение 3-4 суток, а затем разлейте по чистым сухим банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Апельсины в собственном соку с сахаром

Апельсины – 1 кг Сахар – 1,3 кг

1. Нарежьте апельсины тонкими дольками или кружками, удалите зерна и уложите в стеклянные банки, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте плоды в таком виде при комнатной температуре в течение 3 суток, периодически встряхивая банки, чтобы весь сахар растворился.

3. Закройте банки пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Желе

Апельсины – 1 кг Сахар – 1 кг Желатин – 20 г Вода – 100 мл Лимонный сок – 50 мл

1. Апельсины очистите от кожуры и отожмите из мякоти сок. Оставьте его на ночь стекать через марлю. Отделите сок от осадка, добавьте половину сахара (500 г), перемешайте и поставьте на сильный огонь.

2. Доведите до кипения и варите 3 минуты.

3. Замочите желатин в холодной воде и нагрейте его до полного растворения.

4. Добавьте в сироп оставшийся сахар (500 г), влейте приготовленный желатин и лимонный сок.

5. Выдержите 2 минуты и разлейте продукт по сухим стерилизованным прогретым полулитровым банкам.

6. Накройте их металлическими лакированными крышками и поставьте в емкость с горячей водой.

7. Стерилизуйте при 100° С в течение 30 минут.

8. Закатайте крышки и, не переворачивая, оставьте банки с желе при комнатной температуре до полного охлаждения.

Сок

Апельсины – 1,5 кг Сахар – 100 г Вода – 200 мл

1. Апельсины очистите от кожуры, разрежьте пополам поперек долек и отожмите сок.

2. Слейте сок через дуршлаг в кастрюлю.

3. Сварите сироп из сахара и воды и соедините его с апельсиновым соком.

4. Доведите смесь до кипения, варите 2-3 минуты и немедленно разлейте по прогретым банкам.

5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (85° С).

6. Стерилизуйте сок при температуре 100° С в полулитровых банках в течение 25 минут, а в литровых 35 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Цукаты

Апельсины – 1,5 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 200 мл

1. Очистите апельсины от кожуры, срезая ее узкими ровными лентами.

2. Опустите кожуру в кипяток и варите 10 минут. Откиньте ее на дуршлаг.

3. Сварите сироп из сахара и воды и в него при кипении опустите подготовленную кожуру. Варите 10-15 минут, а затем охладите и выдерживайте в течение 8 часов.

4. Еще дважды варите кожуру по 10-15 минут с интервалом в 8 часов.

5. После третьего раза откиньте кожуру на дуршлаг и дайте

сиропу стечь.

6. Уложите апельсиновые корочки на сито и подсушивайте в духовке при температуре 35-45° С до тех пор, пока на них не закристаллизуется сахар.

7. Выложите цукаты в сухие стеклянные банки и закройте плотными полиэтиленовыми крышками.

Оранжад (старинный рецепт)

Апельсины – 10 штук Сахар – 2 кг

1. Очистите 8 апельсинов от кожуры, разделите их на дольки, удалите семена.

2. Оставшиеся 2 апельсина нарежьте ломтиками, не снимая кожуры. Удалите семена и соедините с чищеными плодами, пересыпая всю массу сахаром.

3. Растирайте апельсины деревянным пестиком до получения жидкой массы или используйте для этого блендер.

4. Переложите ее в стеклянные банки и закройте плотными крышками.

5. Храните эту заготовку в холодильнике или погребе.

6. Для приготовления напитка в 1 стакан воды добавляйте 1 чайную ложку оранжада. По вкусу в него можно положить немного сахара.

Лимоны

Варенье (вариант 1)

Лимоны – 1,2 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 450 мл

1. Вымойте лимоны, очистите от кожуры и подержите их 15 минут в кипящей воде. Затем промывайте плоды в холодной воде до полного охлаждения.

2. Разделите лимоны на дольки, удалите семена и выложите мякоть в таз.

3. Приготовьте сироп из сахара и воды и половиной его залейте подготовленные плоды.

4. Выдерживайте лимоны 10-12 часов, затем добавьте оставшийся сироп и варите смесь на слабом огне по 15-20 минут 3 раза с интервалами в 10 часов.

5. Разлейте варенье в горячем виде. Накройте банки металлическими лакированными крышками, немедленно закатайте, переверните вниз горлышком и оставьте до полного остывания.

6. Храните в прохладном месте.

Варенье (вариант 2)

Лимоны – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Очистите с помощью мелкой терки все лимоны от цедры и опустите их в кипяток. Затем промойте холодной водой и нарежьте тонкими дольками, аккуратно удаляя семена.

2. Приготовьте сироп из воды и сахара. Положите в него подготовленные лимоны, доведите до кипения и снимите с огня.

3. Выдерживайте 1 час, слейте сироп, кипятите его в течение 15 минут и снова залейте им плоды.

4. Спустя час сироп снова слейте и кипятите 15 минут.

5. Залейте кипящим сиропом лимоны и варите всю массу 20-25 минут.

6. Разлейте варенье в горячем виде. Накройте банки металлическими лакированными крышками, немедленно закатайте, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 3)

Лимоны – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 500 мл

1. Лимоны вымойте, с помощью острого ножа снимите с них кожуру. Разделите плоды на дольки, осторожно удаляя семена. Кожуру нашинкуйте.

2. Уложите плоды в эмалированную кастрюлю, пересыпая сахаром. Оставьте на 2-3 часа.

3. Добавьте нарезанную кожуру и поставьте массу на огонь. Доведите до кипения и варите, пока сироп не загустеет.

4. Горячее варенье разлейте по прогретым стеклянным банкам, немедленно закатайте их, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Лимоны – 800 г Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл

1. Нарежьте лимоны тонкими ломтиками, осторожно удалите семена и залейте плоды холодной водой.

2. Варите их до размягчения кожуры, затем с помощью шумовки достаньте из воды, сложите в глубокую кастрюлю, закройте крышкой, укутайте в плотную ткань и оставьте до полного охлаждения.

3. Приготовьте сироп из лимонного отвара и 800 г сахара, охладите его и залейте лимоны.

4. Оставьте массу еще на 24 часа.

5. Добавьте оставшийся сироп и сахар и доведите варенье до готовности.

6. Массу охладите, а затем разлейте по стеклянным банкам.

7. Накройте пергаментной бумагой.

Варенье из кожуры лимонов

Кожура лимонов – 1 кг Сахар – 1,3 кг Вода – 200 мл

1. Кожуру лимонов нарежьте полосками, плотно сверните их рулетиками и нанижите на нитку с помощью иголки.

2. Трижды опускайте кожуру в кипящую воду и варите по 7-10 минут каждый раз, охлаждая после этого в холодной воде.

3. Подготовленную кожуру нарежьте небольшими кубиками. Приготовьте концентрированный сироп из сахара и воды и при кипении залейте им нарезанную кожуру.

4. Доведите массу до кипения и варите до готовности, при которой капля сиропа на холодном блюде не будет расплываться.

5. Охладите варенье при комнатной температуре, а затем разлейте по чистым сухим банкам и закройте их пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками.

6. Храните заготовку в прохладном месте.

Лимоны в собственном соку с сахаром (вариант 1)

Лимоны – 1 кг Сахар – 1,6 кг

1. Нарежьте лимоны тонкими дольками или кружками и осторожно удалите зерна. Уложите плоды в стеклянные банки, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте лимоны при комнатной температуре в продолжении 3 суток, периодически встряхивая банки, до полного растворения сахара.

3. Закройте лимоны пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Лимоны в собственном соку с сахаром (вариант 2)

Лимоны – 1 кг Сахар – 1,3 кг

1. Нарежьте вымытые лимоны тонкими кружками или дольками, удаляя семена.

2. Уложите кусочки плодов в стеклянные банки, насыпав

предварительно на дно каждой по 2 столовые ложки сахара. Слои лимонных долек пересыпайте сахаром.

3. Заполненные доверху банки накройте чистыми крышками и оставьте на 2-3 суток.

4. После того как лимоны осядут, добавьте еще нарезанные плоды, также пересыпая их сахаром.

5. Когда сахар полностью растворится, установите банки в емкость с холодной водой и поставьте на огонь.

6. Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 25-30 минут.

7. Закатайте крышки и, не переворачивая банок, оставьте консервы до полного охлаждения.

Желе

Лимоны – 1 кг Сахар – 1 кг Желатин – 20 г Вода – 1 л

1. Лимоны в кожуре нарежьте тонкими ломтиками, удаляя семена.

2. Выложите их в эмалированную кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения и варите 30 минут.

3. Процедите отвар и уваривайте до уменьшения объема в 2 раза.

4. Замочите желатин в 100 мл воды, нагрейте до растворения и добавьте в отвар.

5. Сахар подсыпайте постепенно при постоянном помешивании.

6. Когда капля остывающего желе перестанет растекаться, снимите кастрюлю с огня и разлейте содержимое по сухим стерилизованным прогретым полулитровым банкам. Накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой (70° С).

7. Пастеризуйте при 90° С: полулитровые банки в течение 8-10 минут, литровые 12-15 минут.

8. Закатайте крышки и, не переворачивая банок, оставьте желе при комнатной температуре до полного охлаждения.

Цукаты

Кожура лимонов – 1 кг Сахар – 1,4 кг Вода – 200 мл

1. Кожуру лимонов, срезанную ровными лентами или дольками, опустите в холодную воду и оставьте на 3 суток, каждые 12 часов меняя воду.

2. После этого доведите воду до кипения и варите кожуру 10

минут. Откиньте ее на дуршлаг.

3. Сварите сироп из сахара и 200 мл воды и в него при кипении опустите подготовленную кожуру. Варите 10-15 минут, а затем охладите и выдерживайте в течение 12 часов.

4. Еще дважды варите кожуру по 10-15 минут с интервалом в 7-8 часов.

5. После третьего раза откиньте кожуру на дуршлаг и дайте сиропу стечь.

6. Уложите лимонные корочки на сито и подсушивайте в духовке при температуре 35-45° С до тех пор, пока на них не закристаллизуется сахар.

7. Уложите цукаты в сухие стеклянные банки, закройте плотными полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Лимоны соленые

Лимоны – 2 кг Соль – 500 г Вода – 1,5 л

1. Вымытые крепкие лимоны небольшого размера уложите в трехлитровую банку или эмалированную кастрюлю.

2. Приготовьте рассол, прокипятив воду с солью до полного ее растворения.

3. Рассол остудите и залейте им лимоны.

4. Сверху положите деревянный кружок, а на него – гнет.

5. Поставьте лимоны в погреб или холодильник.

6. Лимоны будут готовы к употреблению спустя 20-30 дней после засолки.

Лимонный шербет (старинный рецепт)

Лимоны – 600 г Сахар – 800 г Вода – 200 мл

1. Снимите цедру с лимонов с помощью мелкой терки и смешайте ее с сахаром.

2. Выжмите сок из всех лимонов, разведите его водой и положите сахар.

3. На сильном огне доведите сироп до кипения и варите до тех пор, пока не начнет желироваться.

4. Снимите смесь с огня и энергично мешайте по часовой стрелке деревянной лопаткой, постепенно добавляя по несколько капель лимонного сока.

5. Мешайте шербет, пока он не загустеет. Тогда разложите его по сухим чистым банкам и закройте пергаментной бумагой.

6. Храните в прохладном месте.

Лимонный сидр (старинный рецепт)

Лимоны – 1 кг Сахар – 600 г

1. Снимите мелкой теркой цедру со всех лимонов и соедините ее с сахаром.

2. Отожмите сок из лимонов, всыпьте сахар и выдерживайте эту смесь 10-12 часов при постоянном помешивании. Вскипятите сидр трижды с интервалом в 2-3 часа.

3. Остудите сироп и разлейте его по небольшим банкам, закрыв их полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

Лимоны в соке крыжовника

Лимоны – 1,2 кг Сок крыжовника зеленых сортов – 1 л Растительное масло – 50 мл

1. Небольшие лимоны вымойте, проколите заостренной спичкой и уложите в стеклянные банки.

2. Залейте их холодным соком крыжовника.

3. Затем налейте в банки прокаленное и охлажденное растительное масло.

4. Банки закройте пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками и поставьте на холод.

5. Сок крыжовника можно использовать для приготовления различных напитков, а лимоны с его помощью сохраняются в свежем виде более 3 месяцев.

Лимонная цедра с сахаром

Лимоны – 2 кг Сахар – 400 г

1. Срежьте острым ножом или снимите мелкой теркой цедру со всех приготовленных лимонов.

2. Разложите ее на противне, выстеленном чистой бумагой, и высушите.

3. Высушенную цедру измельчите в кофемолке или ступке, перемешайте с сахаром и разложите по небольшим стеклянным банкам.

4. Закройте их плотными полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

5. Храните цедру в сухом прохладном месте.

Мандарины

Компот (вариант 1)

Мандарины – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Очистите мандарины от кожуры, разделите на дольки и удалите волокна.

2. Бланшируйте плоды в кипящем 1%-ном растворе питьевой соды в течение 35-40 секунд. Затем промойте мандарины и оставьте их в холодной воде на 40-50 минут.

3. Уложите плоды в полулитровые и литровые банки.

4. Приготовьте сахарный сироп и сразу же залейте им мандарины.

5. Накройте металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

6. Стерилизуйте при 100° С полулитровые банки в течение 25 минут, литровые 35 минут.

7. Закатайте компот, переверните банки горлышком вниз и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Мандарины – 4 кг Сахар – 450 г Вода – 2 л

1. Очистите мандарины от кожуры, удаляя семена и волокна. Разделите плоды на дольки.

2. Бланшируйте их в воде при температуре 85° С, охладите и плотно уложите в стерилизованные банки.

3. Приготовьте сироп из сахара и воды, добавьте в него мелко нарезанную кожуру мандаринов (150 г).

4. Залейте горячим сиропом мандариновые дольки в банках.

5. Накройте металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

6. Стерилизуйте при 100° С: полулитровые банки в течение 12-15 минут, литровые 15-20 минут.

7. Закатайте компот, переверните банки горлышком вниз и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 1)

Мандарины – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 1,5 л

1. Возьмите мелкоплодные слегка недозрелые мандарины, вымойте их и проколите острой деревянной палочкой насквозь

вдоль долек.

2. Подержите их 15 минут в горячей воде при температуре 85° С. Затем погрузите плоды в холодную воду и выдерживайте 18 часов.

3. Слейте воду, мандарины слегка обсушите.

4. Приготовьте сироп из сахара и воды и сразу же залейте им целые плоды. Доведите до кипения и варите 5-6 минут.

5. После трехчасовой выдержки снова вскипятите варенье и нагревайте 5-6 минут. Повторите предыдущий прием и слейте горячий сироп.

6. Мандарины уложите в банки. Сироп уваривайте 10-15 минут и при кипении залейте им плоды.

7. Разлейте варенье в горячем виде. Накройте банки металлическими лакированными крышками, установите в емкость с горячей водой.

8. Стерилизуйте при 100° С: полулитровые банки в течение 30 минут, литровые 45-50 минут.

9. Закатайте варенье, переверните банки горлышком вниз и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 2)

Мандарины – 1,5 кг Сахар – 2,3 кг Вода – 1 л

1. Небольшие мандарины проколите заостренной спичкой и подержите их в горячей воде при температуре 90 С в течение 10-15 минут. Затем залейте холодной водой и выдерживайте 10-12 часов, меняя воду каждые 3 часа.

2. Разрежьте плоды на половинки и выложите в таз.

3. Сварите сироп из воды и сахара и при кипении залейте им мандарины. Выдерживайте 8 часов.

4. Дайте смеси закипеть, варите 15 минут и снова оставьте ее на 8 часов.

5. После паузы доведите массу до кипения и варите еще 10 минут.

6. После очередной восьмичасовой выдержки доведите варенье до готовности и в горячем виде разлейте по прогретым банкам.

7. Закатайте их металлическими крышками и оставьте до полного охлаждения, не переворачивая.

Варенье (вариант 3)

Мандарины – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1 л Лимонная

кислота – 2 г

1. Очистите с помощью мелкой терки все плоды от цедры и замочите их на 24 часа в холодной воде.

2. Поставьте емкость с мандаринами на слабый огонь, доведите до кипения и варите 3-4 раза по 5-6 минут, каждый раз снимая посуду с огня на 30-40 минут.

3. Приготовьте сироп из воды и сахара. Готовые плоды охладите, разрежьте на 10-12 долек, удалите семена и залейте горячим сиропом.

4. Варите на слабом огне 5 минут, затем снимите с огня и оставьте на 1 час.

5. Слейте сироп, варите его 15-20 минут и снова залейте им мандарины. Повторите этот прием еще 2 раза.

6. При последней варке за 3-4 минуты до ее окончания добавьте лимонную кислоту и мандариновую кожуру, вымоченную в воде.

7. Разлейте варенье в горячем виде. Накройте банки металлическими лакированными крышками, закатайте, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 4)

Мандарины – 1 кг Сахар – 1,4 кг Вода – 800 мл

1. Мандарины вымойте и снимите с них кожуру. Разделите плоды на дольки и осторожно удалите семена.

2. Кожуру нашинкуйте.

3. Уложите плоды в эмалированную кастрюлю, пересыпая сахаром. Оставьте на 2-3 часа.

4. Слейте сироп, добавьте в него нарезанную кожуру и поставьте на огонь. Дайте закипеть и варите, пока сироп не загустеет.

5. Залейте кипящим сиропом дольки мандаринов, доведите до кипения и разлейте варенье по прогретым стеклянным банкам.

6. Накройте их металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

7. Стерилизуйте варенье при температуре 100° С: в полулитровых банках в течение 25 минут, в литровых 30 минут. Консервы немедленно закатайте, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье (вариант 5)

Мандарины – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 350 мл

1. Очистите мандарины от кожуры, разделите на дольки и аккуратно удалите семена.

2. Сварите сироп из сахара и воды, опустите в него при кипении мандариновые дольки, снова дайте закипеть и снимите с огня. Выдерживайте 1 час.

3. Слейте сироп, вскипятите его, опять залейте им дольки и оставьте еще на 1 час.

4. Слейте сироп, кипятите его в течение 10 минут, залейте им снова апельсины и варите 15 минут на слабом огне. Перед окончанием приготовления добавьте в кипящую массу цедры мандарина.

5. Горячее варенье разлейте по чистым подогретым стеклянным банкам и закройте герметичными крышками.

6. Не переворачивая, накройте банки плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из мандариновой кожуры

Мандариновая кожура – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Кожуру мандаринов нарежьте ровными лентами, плотно сверните их по спирали и нанижите на нитку с помощью иголки.

2. Трижды опускайте кожуру в кипящую воду и варите по 2-3 минуты, каждый раз охлаждая после этого в холодной воде.

3. Подготовленную кожуру нарежьте тонкими полосками.

4. Приготовьте сироп из сахара и воды и при кипении залейте им нарезанную кожуру.

5. Дайте массе закипеть и варите до готовности – пока капля сиропа на холодном блюде не перестанет расплываться.

6. В конце варки добавьте лимонную кислоту.

7. Выдерживайте варенье при комнатной температуре в течение 3-4 суток, а затем разлейте по простерилизованным сухим банкам и закройте их полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой.

8. Храните это варенье в прохладном месте.

Мандарины в собственном соку с сахаром

Мандарины – 1 кг Лимоны – 200 г Сахар – 1,4 кг

1. Нарежьте мандарины и лимоны тонкими дольками или кружками, удалите зерна. Уложите плоды в стеклянные банки, пересыпая сахаром.

2. Выдерживайте цитрусовые в таком виде при комнатной

температуре в течение 3 суток, периодически встряхивая банки, чтобы весь сахар растворился. Закройте банки пергаментной бумагой или полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Желе

Мандарины – 1,5 кг Сахар – 1 кг Желатин – 25 г Вода – 150 мл Лимонный сок – 50 мл

1. Мандарины очистите от кожуры и отожмите из мякоти сок вручную, с помощью пресса или соковыжималки. Оставьте сок на 7-8 часов стекать через марлю.
2. Осторожно слейте сок, отделяя его от осадка, добавьте половину сахара (500 г), перемешайте и поставьте на огонь.
3. Доведите до кипения и варите 2-3 минуты.
4. Замочите желатин в холодной воде и через 30 минут нагрейте его до полного растворения.
5. Добавьте в сироп оставшийся сахар (500 г), влейте приготовленный желатин и лимонный сок.
6. Доведите до кипения и разлейте смесь по стерилизованным прогретым полулитровым банкам.
7. Накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.
8. Стерилизуйте при 100˚ С в течение 20 минут.
9. Закатайте крышки и, не переворачивая банок, оставьте желе при комнатной температуре до полного охлаждения.

Сок

Мандарины – 1,5 кг Сахар – 100 г Вода – 200 мл

1. Мандарины очистите от кожуры, разрежьте пополам поперек долек и отожмите сок.
2. Слейте сок через дуршлаг в кастрюлю.
3. Сварите сироп из сахара и воды и соедините его с мандариновым соком.
4. Доведите смесь до кипения, варите 3-4 минуты и немедленно разлейте по прогретым банкам.
5. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (85˚ С).
6. Стерилизуйте сок при температуре 100˚ С: в полулитровых банках в течение 25 минут, а в литровых 35 минут.
7. Закатайте крышки, переверните банки с соком вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Арбуз

Варенье из арбузных корок (вариант 1)

Арбузные корки – 1 кг Сахар – 1,2 кг Сода – 10 г Ванилин – 0,1 г Вода – 1,8 л

1. Очистите корки от розовой мякоти и верхней зеленой кожицы и нарежьте небольшими кубиками. Каждый из них проколите вилкой.

2. В 200 мл горячей воды растворите соду и смешайте с 1 л холодной воды.

3. Подготовленные арбузные корки опустите в этот раствор, накройте крышкой и оставьте на 3-4 часа. В другую емкость всыпьте половину сахара (600 г), залейте 600 мл воды, поставьте на огонь и кипятите в течение 15-20 минут.

4. Арбузные корки откиньте на сито или дуршлаг и промойте под проточной водой.

5. Затем погрузите их в кипящий сироп и варите 15-20 минут.

6. Снимите с огня и выдерживайте 7-8 часов.

7. Добавьте оставшийся сахар (600 г), снова нагрейте массу до кипения и варите 3 часа.

8. В конце варки введите ванилин.

9. Горячее варенье разлейте по чистым подогретым стеклянным банкам и закройте герметичными крышками.

10. Не переворачивая, накройте банки плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из арбузных корок (вариант 2)

Арбузные корки – 1 кг Вода для приготовления сиропа – 200 мл Сахар – 1,2 кг Лимонная кислота – 3 г Ванилин – 0,2 г

1. С арбузных корок срежьте зеленую кожицу и розовую мякоть.

2. Размочите корки в воде и белую мякоть нарежьте тонкими, узкими (1 см) ленточками.

3. Скрутите их в спирали, нанижите на нитку и опустите в кипяток. Варите до размягчения.

4. Приготовьте сироп из сахара и воды и опустите в него скрученные корки, удалив нитку.

5. Доведите варенье до готовности за один прием. В конце варки добавьте ванилин и лимонную кислоту.

6. Горячее варенье разлейте по хорошо подогретым банкам и закройте их герметичными крышками.

7. Не переворачивая, накройте банки плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из арбузных корок (вариант 3)

Арбузные корки – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 800 мл Лимонная кислота – 2 г

1. Снимите с корок верхнюю зеленую кожицу с помощью острого ножа и удалите розовую мякоть.
2. Замочите корки в холодной воде на 2-3 часа. Откиньте их на дуршлаг и дайте воде стечь.
3. В кипящую воду добавьте лимонную кислоту и опустите в нее дуршлаг с арбузными корками на 3-5 минут.
4. Приготовьте сироп, используя воду после бланширования, в которую добавьте сахар.
5. Корки остудите в холодной воде, поместите в таз и залейте кипящим сахарным сиропом. Выдерживайте 5-6 часов.
6. Далее проведите четырехкратное нагревание варенья до кипения с интервалом между варками 6-7 часов.
7. Готовность варенья определяйте по температуре его кипения, которая должна достигать 105˚ С.
8. Разлейте продукт в горячем виде по сухим, хорошо прогретым стеклянным банкам. Закатайте их прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из арбузных корок по старинному рецепту

Арбузные корки – 1 кг Сахар – 1 кг Имбирь молотый – 500 г Вода для сиропа – 100 мл

1. Срежьте с арбузных корок зеленую кожицу и розовую мякоть, нарежьте их кубиками и варите в кипящей воде 15-20 минут.
2. Откиньте корки на дуршлаг, дайте воде стечь.
3. Корки уложите в кастрюлю, пересыпая измельченным имбирем. Затем поставьте их в холодное место на 10-12 часов.
4. Промойте корки холодной проточной водой.
5. Приготовьте сироп из сахара и воды и опустите в него арбузные корки.
6. Варите, постоянно снимая пену, в течение 15-20 минут.
7. Горячее варенье разлейте по чистым подогретым стеклянным банкам, закройте герметичными крышками, укутайте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из арбузов

Арбузы – 1 кг Сахар – 2 кг Лимоны – 3 штуки Вода – 400 мл

1. Снимите с арбузов тонкую зеленую кожицу, нарежьте небольшими кусками мякоть вместе с частью корки.
2. Залейте подготовленный арбуз холодной водой, поставьте на огонь и нагрейте до кипения. Варите до мягкости.
3. Сварите лимоны, нарезанные небольшими ломтиками.
4. Слейте воду из-под лимонов, добавьте в нее половину сахара (1 кг) и приготовьте сироп.
5. Опустите в сироп кусочки арбуза и варите на слабом огне, периодически подсыпая оставшийся сахар и постоянно помешивая.
6. Когда весь сахар будет использован, а арбуз приобретет прозрачность, варенье готово.
7. В горячем виде разлейте его по сухим стерилизованным банкам и закатайте герметичными крышками.
8. Оставьте банки до полного охлаждения при комнатной температуре, не переворачивая.

Арбузный мед (вариант 1)

1. Арбузы вымойте, разрежьте пополам или на 4 части.
2. С помощью ложки выберите всю мякоть, отожмите через ткань сок.
3. Поставьте полученный арбузный сок на слабый огонь и доведите его до кипения при постоянном помешивании.
4. Процедите сок через марлю, сложенную в 3-4 слоя.
5. Нагревайте сок на сильном огне 10-15 минут, затем убавьте огонь и уваривайте при непрерывном помешивании до тех пор, пока объем не уменьшится в 5-6 раз. При этом необходимо постоянно снимать пену.
6. Готовый арбузный мед должен быть сладким, густым, ароматным и приятного коричневого цвета.
7. Разлейте мед в горячем виде по сухим стерилизованным стеклянным банкам и закатайте их металлическими крышками. Оставьте продукт до полного охлаждения, не переворачивая банок.

Арбузный мед (вариант 2)

1. Спелые арбузы тщательно вымойте с помощью щетки.

Разрежьте их на части и выберите всю сладкую мякоть.

2. Измельчите ее ножом и протрите через сито, чтобы отделить семена и волокнистые части.

3. Полученный сок процедите через 3-4 слоя марли.

4. Поставьте емкость с соком на огонь и постоянно помешивайте деревянной лопаткой, чтобы не пригорал. Красноватую пену с поверхности периодически снимайте шумовкой.

5. Снова процедите горячий арбузный сок через 3 слоя марли, слейте его в эмалированную кастрюлю и уваривайте до уменьшения объема в 8-10 раз.

6. Кипение при окончании варки должно быть сильным. Кроме того, готовность продукта вы можете определить следующим способом: капля меда не будет расплываться при остывании на блюде.

7. Разлейте кипящий мед по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными металлическими крышками. Оставьте до полного охлаждения, не переворачивая банок.

Арбузный мед (вариант 3)

1. Спелые арбузы небольшого размера разрежьте пополам и выберите мякоть с помощью деревянной ложки.

2. Отожмите из нее с помощью пресса сок, вылейте его в медный таз и варите до того момента, когда жидкость начнет загустевать.

3. Процедите горячий сок через 3-4 слоя марли, перелейте в другую емкость и снова поставьте на огонь.

4. Уваривайте при непрерывном помешивании, периодически снимая красную пену с поверхности.

5. Готовый мед должен представлять собой темно-коричневую тягучую массу, капля которой при остывании не расплывается на холодной поверхности.

6. Арбузный мед лучше всего хранится в керамических кувшинах, но вы можете разлить его по обычным стеклянным банкам и закрыть их герметичными крышками.

Цукаты (вариант 1)

Арбузные корки – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 800 мл Ванилин – 0,2 г Лимонная кислота – 3 г

1. Очистите корки от розовой арбузной мякоти и, не снимая

зеленой кожицы, нарежьте их кубиками.

2. Опустите корки в кипящую воду и варите до мягкости. Откиньте на дуршлаг.

3. Приготовьте сироп из сахара и 100 мл воды. Опустите в него арбузные корки и выдерживайте 7-9 часов при комнатной температуре.

4. Снова варите смесь 10 минут с момента закипания и оставьте еще на 8 часов.

5. Этот прием повторяйте до тех пор, пока все корки не станут прозрачными.

6. В конце варки добавьте ванилин и лимонную кислоту.

7. Откиньте горячие арбузные корки на сито или дуршлаг, дайте стечь сиропу.

8. Обсыпьте готовые цукаты сахаром, перемешайте. Перед расфасовкой встряхните продукт, чтобы удалить лишний сахар.

9. Вы можете подсушить цукаты в духовке при температуре 45-60° С.

Цукаты (вариант 2)

Арбузные корки – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 1,2 л Соль – 50 г Ванилин – 0,2 г Лимонная кислота – 3 г

1. Срежьте с арбузных корок тонкую зеленую кожицу и удалите остатки мякоти. Нарежьте корки небольшими кубиками.

2. Приготовьте раствор из 1 л воды и соли. Опустите в него подготовленные арбузные корки и оставьте на 24 часа. Вымочите корки в холодной воде и немного проварите для полного удаления соли.

3. Сварите сироп из сахара и 300 мл воды и им при кипении залейте арбузные корки. Оставьте их на 10-12 часов.

4. Затем еще трижды нагревайте массу до кипения с интервалом в 3-4 часа. Корки должны пропитаться сахаром и стать полупрозрачными.

5. Откиньте их на сито и поместите в духовку, нагретую до температуры 45-55° С, где подсушивайте в течение 6-8 часов.

6. Готовые цукаты пересыпьте сахаром и разложите по сухим стеклянным банкам, закрыв плотными крышками.

Кофе из арбузных корок

Арбузные корки – 1 кг

1. Срезанные арбузные корки нарежьте небольшими кусочками и просушите на солнце.

2. Затем выложите их на противень и держите в горячей духовке до приобретения ими золотистого цвета.

3. Высушенные корки измельчите в ступке или кофемолке.

4. Полученный порошок используйте для приготовления кофе, заваривая его традиционным способом.

5. Храните арбузный кофе в сухих стеклянных, плотно закрывающихся банках.

Соленые арбузы (вариант 1)

Арбузы – 5 кг Вода – 10 л Соль – 400 г Сахар – 1,2 кг

1. Возьмите для засола арбузы небольшого размера и немного недозрелые.

2. Проколите их деревянной спицей в нескольких местах. Тщательно промойте бочку или эмалированный бак и обработайте кипятком.

3. Приготовьте рассол, прогрев его до полного растворения сахара и соли, а затем полностью охладите. Плотно уложите в емкость подготовленные арбузы и залейте их рассолом так, чтобы он покрывал плоды.

4. Сверху положите чистую холщовую ткань, деревянный кружок и гнет.

5. Оставьте арбузы при комнатной температуре на 2-3 суток, а затем храните их на холоде.

6. Спустя 20 дней арбузы будут готовы к употреблению.

Соленые арбузы (вариант 2)

Арбузы – 3 кг Вода – 8 л Соль – 650 г

1. Подготовьте для засола мелкие, немного недозрелые арбузы.

2. Проколите каждый из них деревянной спицей в нескольких местах.

3. При подготовке тары для засолки тщательно обработайте кипятком бочку или эмалированный бак.

4. Приготовьте рассол, нагрев его до кипения, чтобы соль полностью растворилась, а затем охладите его.

5. Плотно уложите в емкость подготовленные арбузы, залейте их рассолом так, чтобы он покрывал плоды.

6. Сверху положите чистую ткань, деревянный круг и гнет.

7. Оставьте арбузы в помещении на 2-3 суток, а затем перенесите засолочную емкость на холод.

8. К употреблению арбузы будут готовы через 3 недели.

Соленые арбузы (вариант 3)

Арбузы – 5 кг Вода – 10 л Соль – 750 г

1. Возьмите небольшие, слегка недозрелые арбузы, вымойте их, но не прокалывайте.

2. На дно подготовленной емкости для засолки арбузов насыпьте тщательно промытый речной песок слоем 7-8 см. Укладывайте в емкость арбузы рядами, засыпая каждый слоем песка.

3. Приготовьте рассол, прогрев его до полного растворения соли.

4. Охлажденным рассолом залейте арбузы, но гнет не накладывайте.

5. Оставьте емкость с засоленными плодами для брожения при комнатной температуре на 3 суток, а затем поместите ее на холод.

Маринованный арбуз

Арбуз – 1,5-2 кг Сахар – 750 г Вода – 500 мл Соль – 3 г Винный 10%-ный уксус – 180 мл Молотый имбирь – 2 г Корица – 3 г Гвоздика – 3 штуки Лимонная цедра – 5 г

1. Разрежьте арбуз на части, удалите рыхлую сердцевину, а плотную розовую мякоть нарежьте кубиками.

2. Приготовьте маринад, смешав с водой специи, соль, сахар, цедру и уксус. Нагрейте смесь до кипения.

3. Опустите подготовленные кубики арбузной мякоти в маринад и варите до тех пор, пока они не станут полупрозрачными.

4. Оставьте массу на 2-3 суток, затем слейте маринад, прокипятите его и снова залейте им арбуз.

5. Разложите горячий продукт по прогретым банкам, накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (85° С). Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 25 минут, а литровые 35 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Дыня

Компот (вариант 1)

Дыня очищенная – 1 кг Сахар – 650 г Вода – 1 л Лимонная

кислота – 3 г

1. Нарежьте мякоть дыни кубиками.

2. Приготовьте сахарный сироп с добавлением лимонной кислоты.

3. В течение 3-4 минут бланшируйте дыню в кипящем сиропе.

4. Подготовленные кусочки дыни уложите в прогретые стеклянные банки и залейте сиропом, нагретым до температуры 85° С.

5. Накройте банки крышками и установите в емкость с горячей водой (85° С).

6. Стерилизуйте компот при температуре 100° С: в полулитровых банках в течение 20 минут, а в литровых 30 минут.

7. Закатайте крышки, переверните банки с компотом вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот (вариант 2)

Дыня очищенная – 2 кг Сахар – 350 г Вода – 1 л

1. Зрелую ароматную дыню с плотной мякотью и нарежьте крупными кубиками.

2. Приготовьте сироп из воды и сахара, опустите в него при кипении кусочки дыни на 4-5 минут.

3. Уложите дыню в банки, а сироп доведите до кипения и залейте им подготовленные плоды.

4. Накройте банки крышками и установите в емкость с горячей водой (75-80° С).

5. Стерилизуйте компот при температуре 100° С: в полулитровых банках в течение 20 минут, а в литровых 30 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из дыни (вариант 1)

Дыня очищенная – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Нарежьте мякоть дыни небольшими кубиками.

2. Бланшируйте кусочки дыни в кипящей воде 3-4 минуты и сразу промойте холодной водой.

3. Приготовьте сироп из воды и половины сахара (600 г), залейте им дыню и доведите до кипения. Варите массу 5-6 минут и оставьте до полного охлаждения при комнатной температуре.

4. Всыпьте еще сахар (600 г), снова дайте закипеть, варите 10-12 минут, добавьте лимонную кислоту и снимите варенье с

огня.

5. Выдерживайте 6-8 часов, после чего доведите варенье до готовности, при этом кусочки дыни должны стать полупрозрачными.

6. Горячее варенье разлейте по чистым подогретым стеклянным банкам и закройте герметичными крышками.

7. Не переворачивая, накройте банки плотной тканью, оставив до полного охлаждения.

Варенье из дыни (вариант 2)

Дыня очищенная – 800 г Вода – 400 мл Сахар – 1,6 кг Уксус столовый 2%-ный – 1 л

1. Дыню с плотной мякотью нарежьте ломтиками.

2. Залейте дыню столовым уксусом, чтобы он едва покрывал ее, и оставьте на 2 суток.

3. Приготовьте сироп из сахара и воды.

4. Откиньте дыню на дуршлаг, дайте стечь уксусу и опустите ломтики в кипящий сироп.

5. Варите до тех пор, пока дыня не станет мягкой.

6. Слейте сироп и уваривайте его до загустения.

7. Ломтики дыни разложите по стерилизованным стеклянным банкам и залейте готовым сиропом.

8. Закрывайте банки крышками только после того, как варенье полностью остынет. Храните в прохладном месте.

Варенье из дыни (вариант 3)

Дыня очищенная – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл Лимонная кислота – 2 г Ванилин – 1 г

1. Дыню с плотной мякотью нарежьте кубиками. Бланшируйте их в кипящей воде 2-3 минуты и немедленно опустите в холодную воду.

2. Приготовьте сироп из сахара и воды и им при кипении залейте кусочки дыни. Оставьте на 7-8 часов.

3. Поставьте варенье на слабый огонь, добавьте лимонную кислоту и варите в течение 10 минут.

4. После этого выдерживайте еще 8 часов, во время третьей варки положите в варенье ванилин и доведите его до готовности, то есть до температуры кипения сиропа 105° С.

5. Горячее варенье разлейте по чистым подогретым стеклянным банкам, закройте их герметичными крышками, укутайте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из дыни (вариант 4)

Дыня – 1,2 кг Сахар – 2 кг Вода – 400 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Возьмите недоспелую дыню с плотной мякотью, очистите ее от кожицы и семян и нарежьте небольшими кубиками.

2. Выложите их в кастрюлю, пересыпая сахаром (500 г), и поставьте на 2-3 часа в холодное место.

3. Из оставшегося сахара (1,5 кг) и воды приготовьте сироп и залейте им при кипении дыню. Оставьте на 10-12 часов. Слейте сироп, прокипятите и снова залейте им дыню. Оставьте на 10-12 часов.

4. На третий раз доведите варенье до готовности, добавив лимонную кислоту.

5. Горячее варенье разлейте по чистым прогретым стеклянным банкам, закройте герметичными крышками, укутайте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из дыни (вариант 5)

Дыня – 1,2 кг Сахар – 2 кг Вода – 400 мл Лимонная кислота – 2 г Спирт – 20 мл

1. Возьмите слегка недозрелую дыню, очистите ее от кожицы и семян и нарежьте прямоугольными брусочками.

2. Бланшируйте дыню в кипящей воде 3-4 минуты, затем охладите под проточной водой и выложите на блюдо. Сбрызните дыню спиртом и оставьте на 15 минут.

3. Приготовьте сироп и в него при кипении опустите кусочки дыни.

4. Варите до тех пор, пока дыня не станет полупрозрачной. Перед концом варки добавьте лимонную кислоту.

5. Горячее варенье разлейте по чистым прогретым стеклянным банкам, закатайте их металлическими крышками, укутайте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Джем

Дыня очищенная – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 500 мл Лимонная кислота – 2 г Ванилин – 0,2 г

1. Дыню с плотной мякотью нарежьте небольшими кубиками. Бланшируйте их в кипящей воде 3 минуты и немедленно охладите в проточной.

2. Откиньте дыню на дуршлаг и дайте воде стечь.

3. Приготовьте сироп, используя воду после бланширования, в которую добавьте сахар.

4. Залейте кипящим сиропом кусочки дыни и уваривайте до готовности.

5. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту и ванилин.

6. Разлейте джем в горячем виде по сухим, хорошо прогретым стеклянным банкам. Закатайте их прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Повидло

Дыня очищенная – 500 г Яблочное пюре – 450 г Сахар – 600 г Вода – 100 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Дыню нарежьте небольшими кусочками и поместите в дуршлаг.

2. Опустите дыню в кипяток на 5-10 минут.

3. Протрите ее через сито.

4. Налейте на дно кастрюли воду, выложите дынное и готовое яблочное пюре, перемешайте и поставьте на слабый огонь.

5. Уваривайте в течение 35-40 минут при постоянном помешивании деревянной лопаткой. Небольшими порциями добавляйте к массе сахар.

6. Перед окончанием варки добавьте лимонную кислоту.

7. Разложите повидло в горячем виде по сухим прогретым стеклянным банкам. Закатайте их прокипяченными металлическими крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения при комнатной температуре.

Мармелад

Дыня – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 400 мл

1. Спелую дыню очистите от кожицы и семян и нарежьте маленькими кусочками.

2. Залейте их водой и варите до мягкости.

3. Слейте воду и протрите дыню через сито.

4. В слитую воду добавьте сахар и сварите сироп.

5. Соедините пюре с сиропом и уваривайте до загустения.

6. Готовый мармелад разложите в горячем виде по сухим стерилизованным банкам и закройте герметичными крышками.

7. Оставьте продукт до полного охлаждения при комнатной температуре, не переворачивая банок.

Желе

Дыня очищенная – 1 кг Сахар – 2 кг Вода – 1 л Лимон – 1 штука

1. Слегка недозрелую дыню нарежьте небольшими кусками и залейте холодной водой.

2. Лимон нарежьте вместе с кожурой тонкими ломтиками и добавьте к дыне.

3. Поставьте таз на слабый огонь, доведите содержимое до кипения и варите, пока дыня не станет прозрачной.

4. Процедите отвар и отожмите мякоть.

5. Поставьте полученный сок на слабый огонь и варите, постепенно добавляя сахар, до загустения.

6. Разлейте горячее желе по сухим прогретым банкам, накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (75-80˚ С).

7. Стерилизуйте при температуре 100˚ С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 30 минут.

8. Закатайте крышки. Не переворачивая, накройте банки с желе плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Цукаты (вариант 1)

Дынные корки – 1 кг Сахар – 1,6 кг Вода – 700 мл Ванилин – 0,2 г Лимонная кислота – 3 г

1. Очистите корки от кожицы и остатков мякоти, нарежьте их кубиками.

2. Опустите корки в кипящую воду и варите до мягкости. Откиньте на дуршлаг.

3. Приготовьте сироп из сахара и 100 мл воды. Опустите в него дынные корки и выдерживайте 6-8 часов при комнатной температуре.

4. Снова варите массу 10-15 минут с момента закипания и оставьте еще на 8 часов.

5. Этот прием повторяйте до тех пор, пока все корки не станут прозрачными.

6. В конце варки добавьте ванилин и лимонную кислоту.

7. Откиньте горячие дынные корки на сито или дуршлаг, дайте стечь сиропу.

8. Обсыпьте готовые цукаты сахаром, перемешайте. Перед расфасовкой встряхните продукт, чтобы удалить лишний сахар.

9. Вы можете подсушить цукаты в духовке при температуре 50-60˚ С.

Цукаты (вариант 2)

Дынные корки – 1 кг Сахар – 1,7 кг Соль – 50 г Вода – 1,5 л Ванилин – 0,2 г Лимонная кислота – 3 г

1. Срежьте с дынных корок верхнюю кожицу и удалите остатки мякоти. Нарежьте их небольшими кубиками.

2. Приготовьте раствор из 1 л воды и соли. Опустите в него подготовленные дынные корки и оставьте на 24 часа.

3. Вымочите корки в холодной воде и слегка проварите для удаления соли. Сварите сироп из сахара и 500 мл воды и залейте им при кипении дынные корки. Оставьте их на 8-10 часов.

4. Затем еще трижды нагревайте массу до кипения с интервалом в 5-6 часов, чтобы корки пропитались сахаром и стали полупрозрачными.

5. Откиньте их на сито и поместите в духовку, нагретую до температуры 50-55° С, где сушите корки в течение 6-8 часов.

6. Готовые цукаты пересыпьте сахаром и разложите по сухим стеклянным банкам, закрыв их плотными крышками.

Маринованная дыня (вариант 1)

Дынная мякоть – 3 кг Сахар – 550 г Вода – 1,5 л Уксус 5%-ный – 200 мл Корица – 2 г Гвоздика – 4 штуки Соль по вкусу

1. Нарежьте плотную мякоть дыни кубиками.

2. Бланшируйте их в кипящей воде 2-3 секунды, после чего немедленно охладите в проточной холодной.

3. Приготовьте маринад, смешав с водой соль, сахар и уксус. Нагрейте смесь до кипения.

4. На дно подготовленных банок поместите специи и уложите на них ломтики дыни.

5. Влейте в прогретые банки горячий маринад, накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (65° С). Стерилизуйте при температуре 100° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованная дыня (вариант 2)

Дынная мякоть – 3 кг Сахар – 500 г Вода – 1,5 л Уксус 70%-ный – 10 мл Корица – 2 г Душистый перец – 2 г Гвоздика – 4 штуки Соль по вкусу

1. Нарежьте дынную мякоть крупными кубиками.

2. Бланшируйте их в кипящей воде 3-4 минуты, после чего немедленно охладите в проточной холодной воде и уложите в подготовленные банки.

3. Приготовьте маринад, смешав с водой соль, специи, сахар и уксус. Нагрейте смесь до кипения и процедите.

4. Влейте в банки горячий маринад, накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой (70° С).

5. Пастеризуйте при температуре 85° С: полулитровые банки в течение 10 минут, а литровые 15 минут.

6. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте в таком виде до полного охлаждения.

Маринованная дыня (вариант 3)

Дынная мякоть – 1 кг Сахар – 300 г Мед – 150 г Вода – 600 мл Уксус 6%-ный – 400 мл Корица – 2 г Душистый перец – 2 г Гвоздика – 4 штуки Соль по вкусу

1. Нарежьте дыни мякоть крупными кубиками.

2. Уложите дыню в подготовленные стеклянные банки.

3. Приготовьте маринад, смешав с водой соль, специи, сахар, мед и уксус. Нагрейте смесь до кипения и процедите.

4. Влейте в банки охлажденный маринад, накройте их крышками и установите в емкость с холодной водой.

5. Поставьте посуду на огонь и прогревайте банки в кипящей воде в течение часа, считая с момента закипания.

6. Снимите емкость с огня и, не вынимая из нее банок, охладите консервы.

7. Закройте банки плотными крышками и перенесите их на хранение в прохладное место.

Маринованная дыня (вариант 4)

Дынная мякоть – 1 кг Сахар – 700 г Вода – 300 мл Уксус 6%-ный – 1 л Гвоздика – 20 штук

1. Нарежьте мякоть недозрелой дыни крупными кубиками.

2. Воткните в каждый кусок по 1-2 штуки гвоздики.

3. Залейте подготовленную дыню уксусом так, чтобы она была им покрыта, и оставьте на 24 часа.

4. Затем поставьте посуду на огонь, доведите содержимое до кипения и варите до мягкости дыни.

5. Процедите смесь. Приготовьте маринад, смешав с водой сахар, и часть слитого уксуса (200 мл). Нагрейте смесь до кипения и процедите.

6. Уложите дыню в стеклянные банки и залейте охлажденным маринадом. Накройте крышками и установите в емкость с холодной водой.

7. Поставьте посуду на огонь и прогревайте банки в кипящей воде в течение 20-30 минут, считая с момента закипания.

8. Закатайте банки герметичными крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения при комнатной температуре.

Маринованная дыня (вариант 5)

Дынная мякоть – 1 кг Сахар – 700 г Вода – 300 мл Уксус 6%-ный – 1 л Чеснок – 10 зубчиков

1. Дынную мякоть нарежьте крупными кубиками, в каждый воткните по 1 зубчику чеснока, залейте все уксусом и дайте постоять 24 часа.

2. Дыню в уксусе поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

3. Далее консервируйте дыню так же, как описано в предыдущем рецепте.

Яблоки

Компот из свежих яблок

Яблоки – 2 кг Вода – 3 л Сахар – 1,5 кг

1. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте небольшими дольками, бланшируйте в течение 3 минут в кипятке, затем сразу же остудите под струей холодной воды.

2. В отдельной посуде приготовьте сироп, соединив воду и сахар и доведя полученную жидкость до кипения.

3. Дольки яблок переложите в литровые банки, залейте сиропом, стерилизуйте в течение 20 минут на кипящей водяной бане и закатайте крышками.

Компот из печеных яблок

Яблоки – 2 кг Сахар – 500 г Вода – 2 л

1. Яблоки помойте, удалите сердцевины, выложите на противень и запеките в духовке.

2. Соедините сахар и воду, доведите полученную жидкость до кипения. Яблоки переложите в литровые банки, залейте горячим

сиропом, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут в кипящей воде и закатайте.

Яблочный компот с вишней

Яблоки – 2,5 кг Вишня – 1,3 кг Сахар – 450 г Вода – 1 л

1. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте ломтиками и положите в литровые банки. Вишни помойте, выньте косточки и добавьте в банки с яблоками.

2. В отдельной посуде соедините воду и сахар, доведите до кипения. Полученным сиропом залейте яблоки и вишни.

3. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде и закатайте.

Яблочный компот со сливой

Яблоки – 2,5 кг Слива – 1,8 кг Сахар – 650 г Вода – 1,5 л

1. В отдельной посуде соедините воду и сахар, доведите полученную жидкость до кипения.

2. У яблок удалите семена и сердцевины, помойте и нарежьте тонкими ломтиками.

3. Сливы помойте, выньте косточки, разделив мякоть пополам, и соедините с яблоками.

4. Яблоки и сливы выложите в полулитровые банки, залейте горячим сиропом, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут и закатайте.

Яблочный компот с черной смородиной

Яблоки – 2,8 кг Ягоды черной смородины – 1,2 кг Сахар – 700 г Вода – 2 л

1. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте ломтиками.

2. Смородину переберите и помойте.

3. Соедините яблоки и смородину и выложите в сухие полулитровые банки.

4. Приготовьте сироп из воды с сахаром и доведите его до кипения.

5. Сироп влейте в банки, стерилизуйте их в течение 10 минут на кипящей водяной бане и закатайте прокипяченными крышками.

Яблочный компот с шиповником

Яблоки – 1 кг Ягоды шиповника – 300 г Вода – 2 л Сахар – 300 г

1. Яблоки помойте, удалите кожицу, удалите сердцевины и семена, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и бланшируйте в кипятке в течение 10 минут.

2. Шиповник переберите, помойте, бланшируйте в кипятке в течение 10 минут, сразу же остудите под струей холодной воды и откиньте на дуршлаг.

3. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп и доведите его до кипения.

4. Ягоды шиповника и ломтики яблок выложите в сухие литровые банки, залейте сиропом и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 10 минут. Банки закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Яблочное пюре

Яблоки – 2 кг Сахар – 300 г Вода – 500 мл

1. Яблоки помойте, нарежьте ломтиками, удалите семена и сердцевины, выложите в эмалированную кастрюлю и залейте водой.

2. Прогревайте яблоки в течение 10-15 минут на медленном огне, затем протрите через металлическое сито, соедините с сахаром и выложите обратно в кастрюлю.

3. Пюре доведите до кипения и прогревайте еще 5 минут, после чего сразу же разложите по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Яблочное пюре с вишней

Яблоки – 1 кг Вишня – 500 г Сахар – 150 г Вода – 500 мл

1. Вишню помойте, удалите косточки, положите в эмалированную кастрюлю, залейте небольшим количеством воды и прогревайте до тех пор, пока ягоды не станут мягкими.

2. Яблоки помойте, удалите семена, сердцевины и кожицу, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, положите в кастрюлю, добавьте немного воды и прогревайте до тех пор, пока яблоки не разварятся.

3. Яблоки и вишню тщательно разомните по отдельности до образования пюре, соедините, добавьте сахар, доведите до кипения и прогревайте 10 минут на медленном огне.

4. Готовое пюре в горячем виде разложите по простерилизованным банкам, поставьте на водяную баню и

стерилизуйте еще 20 минут, после чего закатайте прокипяченными крышками.

Яблочно-абрикосовое пюре

Яблочное пюре – 650 г Абрикосовое пюре – 200 г Сахар – 150 г

1. Яблочное и абрикосовое пюре соедините, добавьте сахар, переложите в эмалированную посуду и варите на медленном огне в течение 15 минут при постоянном помешивании.

2. Готовое пюре в горячем виде разложите по банкам, поставьте на кипящую водяную баню и стерилизуйте в течение 15 минут, после чего закатайте прокипяченными крышками.

Яблочно-морковное пюре

Яблочное пюре – 450 г Абрикосовое пюре – 250 г Морковное пюре – 200 г Сахар – 150 г

1. Пюре всех трех видов соедините, добавьте сахар, поставьте на огонь и прогревайте в эмалированной кастрюле в течение 15 минут.

2. Горячее пюре разложите по полулитровым банкам, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 20 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Яблочно-сливово-клубничное пюре

Яблочное пюре – 550 г Клубничное пюре – 150 г Сливовое пюре – 150 г Сахар – 150 г

1. Пюре всех видов соедините, смешайте с сахаром, переложите в эмалированную кастрюлю, доведите до кипения, убавьте огонь и прогревайте в течение 15 минут.

2. Готовое пюре в горячем виде разложите по полулитровым банкам, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 20 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Яблочно-айвово-грушевое пюре

Яблочное пюре – 450 г Грушевое пюре – 250 г Айвовое пюре – 150 г Сахар – 150 г

1. Яблочное, грушевое и айвовое пюре соедините, добавьте сахар, варите при слабом кипении в течение 15 минут и разлейте по полулитровым банкам.

2. Банки стерилизуйте в течение 20 минут на кипящей водяной бане и закатайте прокипяченными крышками.

Яблочный сок

Яблоки – 5 кг

1. Яблоки помойте, удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть нарежьте небольшими ломтиками и пропустите через мясорубку с решеткой с крупными отверстиями.

2. Полученную массу отожмите через сложенную в несколько слоев марлю, сок налейте в эмалированную кастрюлю, доведите до кипения и снимите пену.

3. Сок разлейте по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Яблочное варенье

Яблоки – 2 кг Сахар – 3 кг Вода – 2 л Лимонная кислота

1. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и опустите в раствор лимонной кислоты, приготовленный из расчета 1 г кислоты на 1 л воды.

2. Дольки яблок выньте из раствора, бланшируйте в кипятке в течение 5 минут, затем сразу же остудите под струей холодной воды и положите в эмалированный таз.

3. В воду, в которой бланшировались яблоки, добавьте сахар, доведите до кипения и залейте полученным сиропом яблоки.

4. Яблоки оставьте на 6 часов, затем поставьте их на огонь, доведите до кипения и варите до готовности.

5. Варенье в горячем виде разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Варенье из райских яблок

Яблоки – 2 кг Сахар – 2 кг Вода – 600 мл

1. Яблоки помойте, проколите в нескольких местах острой палочкой, бланшируйте в кипятке в течение 3-5 минут и сразу же остудите в холодной воде.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп: соедините сахар и воду и доведите полученную жидкость до кипения.

3. Яблоки положите в эмалированный таз, залейте горячим

сахарным сиропом, оставьте на 4 часа, затем поставьте на огонь и варите в течение 15 минут.

4. Варенье снимите с огня, оставьте на 4 часа, снова варите в течение 15 минут, снова выдерживайте еще 4 часа и доведите до готовности.

5. В горячем виде разложите варенье по полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Яблочное варенье с черноплодной рябиной

Яблоки – 2 кг Черноплодная рябина – 1 кг Сахар – 3 кг Вода – 1 л

1. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена, мякоть нарежьте ломтиками. Ягоды черноплодной рябины помойте и соедините с яблоками в эмалированном тазу. В отдельной посуде залейте водой сахар и доведите до кипения.

2. Яблоки и черноплодную рябину залейте горячим сахарным сиропом, поставьте на огонь и варите в течение 15 минут, после чего оставьте на 4 часа и доведите до готовности. Горячее варенье переложите в подогретые полулитровые банки и закатайте прокипяченными крышками. Банки переверните вниз горлышком и остудите.

Варенье по-болгарски

Яблоки – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 400 мл Ядра грецких орехов – 100 г Лимонная кислота – 3 г Ванилин – 1 г

1. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите сердцевины и семена, мякоть нарежьте небольшими кубиками и положите в эмалированный таз.

2. Орехи добавьте к яблокам.

3. В отдельной посуде приготовьте сироп, соединив воду и сахар и доведя полученную жидкость до кипения. Полученный сахарный сироп процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

4. Горячим сиропом залейте яблоки и орехи, поставьте таз на огонь и прогревайте до готовности.

5. Перед окончанием приготовления добавьте в варенье ванилин и лимонную кислоту, все перемешайте.

6. Варенье в горячем виде разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

7. Храните консервы в прохладном месте.

Варенье-хошав

Сушеные яблоки – 2 кг Сахар – 2 кг Вода – 2 л

1. Яблоки помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и оставьте на 2 суток.

2. По прошествии указанного времени яблоки переложите в эмалированный таз, залейте водой, в которой они замачивались, поставьте на огонь и варите до размягчения.

3. К яблокам добавьте сахар, доведите варенье до готовности и разложите в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам.

4. Закатайте банки крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Яблочное повидло с дыней

Яблоки – 1 кг Дыня – 700 г Сахар – 1 кг Вода – 500 мл Лимонная кислота – 2,5 г

1. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, залейте 250 мл воды, поставьте на огонь и варите до размягчения, после чего протрите через металлическое сито.

2. Дыню нарежьте небольшими кусочками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте оставшейся водой и прогревайте на слабом огне до размягчения.

3. Протрите дыню в горячем виде через металлическое сито, соедините с яблочным пюре, добавьте сахар и варите при постоянном помешивании в течение 30 минут.

4. За несколько минут до окончания варки добавьте к пюре лимонную кислоту и доведите до готовности.

5. Готовое повидло разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Яблочный джем

Яблоки – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 1,1 кг

1. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, положите в эмалированный таз и залейте 700 мл воды.

2. Таз поставьте на огонь и варите содержимое в течение 15 минут.

3. В отдельной посуде соедините сахар с оставшейся водой,

доведите до кипения. Полученным горячим сахарным сиропом залейте яблоки и варите до готовности.

4. Джем разложите в горячем виде по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Яблочная пастила

Яблоки – 2 кг

1. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте ломтиками и обрабатывайте паром в соковарке до размягчения.

2. Протрите яблоки через металлическое сито, соедините с выделившимся соком, положите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь и варите до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

3. Теплое пюре вылейте на застеленный пергаментной бумагой и смазанный прокаленным растительным маслом противень, поставьте в солнечное место и подсушивайте в течение 2 суток.

4. Готовую пастилу отделите от пергаментной бумаги, нарежьте небольшими кусочками, уложите в простерилизованные банки и закатайте прокипяченными крышками.

Яблочная пастила с яичными белками

Яблоки – 1,2 кг Сахар – 650 г Сахарная пудра – 50 г Яичные белки – 4 штуки

1. Яблоки помойте, положите на противень и запекайте до размягчения в умеренно разогретой духовке.

2. С яблок снимите кожицу, удалите сердцевины и семена, мякоть протрите через металлическое сито.

3. В отдельной посуде взбейте яичные белки до получения пышной пены.

4. Полученное яблочное пюре положите в эмалированную посуду, добавьте сахар и яичные белки, тщательно взбейте и выложите на застеленный пергаментной бумагой противень.

5. Противень поставьте в духовку и сушите пастилу, не закрывая дверцы, при температуре 60-70° С в течение 12 часов.

6. Готовую пастилу отделите от пергаментной бумаги, нарежьте небольшими кусочками, посыпьте сахарной пудрой, выложите в простерилизованные сухие банки и закатайте прокипяченными крышками.

Яблочная пастила по-болгарски

Яблоки кислых сортов – 1 кг Сахар – 800 г Вода – 700 мл

1. Яблоки помойте их, удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть нарежьте ломтиками, положите в эмалированную посуду, залейте водой и варите до размягчения.

2. Протрите яблоки через металлическое сито, соедините с водой, в которой они варились, и тщательно перемешайте.

3. Пюре соедините с сахаром, переложите в таз, поставьте на медленный огонь и прогревайте до консистенции желе.

4. Яблочное пюре вылейте в горячем виде на застеленный пергаментной бумагой противень, оставьте до полного высыхания и застывания и нарежьте небольшими кусочками. Пастилу переложите в сухие полулитровые банки и закатайте крышками. Храните в прохладном месте.

Яблочное желе

Яблочный сок – 1 л Сахар – 800 г

1. Сок налейте в эмалированную посуду, доведите до кипения, добавьте сахар, варите в течение 20 минут на медленном огне при постоянном помешивании.

2. Желе перелейте в горячем виде в простерилизованные банки, накройте прокипяченными крышками и закатайте.

Яблочно-вишневое желе

Яблочный сок – 800 мл Сахар – 800 г Вишневый сок – 200 мл

1. Яблочный и вишневый соки соедините, добавьте сахар, нагрейте в эмалированной посуде до 86-90° С и варите в течение 10 минут при постоянном помешивании.

2. Готовое желе процедите через сложенную в несколько слоев марлю, разлейте по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

3. Храните в холодном месте.

Маринованные яблоки

Яблоки – 1 кг Вода – 500 мл Сахар – 250 г 9%-ный уксус – 120 мл Душистый перец – 5 штук Гвоздика – 5 штук Корица – небольшой кусочек

1. Яблоки помойте, удалите сердцевины и семена, разрежьте

на несколько частей и выложите в простерилизованные литровые банки.

2. Приготовьте маринад из сахара и пряностей, залив их водой и доведя до кипения. Готовый маринад процедите через сложенную в несколько слоев марлю и добавьте уксус.

3. Остывшим маринадом залейте яблоки, накройте банки прокипяченными крышками и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 3 минут.

4. Банки закатайте и храните в холодном месте. Для придания яблокам более пикантного вкуса замените в рецепте часть уксуса кислым ягодным соком, например из красной смородины или вишни.

Яблочная заготовка для пирогов (вариант 1)

Яблоки – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 100 мл

1. Яблоки помойте, очистите от кожицы, разрежьте на 4-8 частей в зависимости от размера, положите в кастрюлю и засыпьте сахаром.

2. Добавьте воду, доведите до кипения и варите в течение 5 минут.

3. Горячую заготовку выложите в простерилизованные банки вместе с получившимся сиропом и закатайте крышками.

4. Банки переверните вниз горлышком и после остывания храните в прохладном месте.

Яблочная заготовка для пирогов (вариант 2)

Яблоки – 1 кг Сахарный песок – 300 г Вода – 100 мл

1. Яблоки помойте, очистите от кожицы, нарежьте тонкими ломтиками и выложите в простерилизованные литровые банки.

2. Засыпьте яблоки сахарным песком и добавьте в каждую банку равное количество горячей воды.

3. Банки накройте прокипяченными крышками, пастеризуйте в течение 25 минут при температуре 85° С, после чего закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Яблочная приправа

Яблочное пюре – 800 г Сахар – 200 г Молотая корица по вкусу

1. Яблочное пюре тщательно протрите через сито, положите в эмалированную кастрюлю, соедините с сахаром и варите на

медленном огне до тех пор, пока первоначальный объем полученной массы не уменьшится в 2 раза.

2. За несколько минут до окончания приготовления добавьте в яблочную массу корицу, тщательно перемешайте и выложите в горячем виде в банки.

3. Накройте банки прокипяченными крышками и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 15 минут, после чего закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Яблочно-сливовая приправа

Яблочное пюре – 500 г Сливовое пюре – 300 г Сахар – 200 г Молотая корица – 1 г Молотый имбирь – 0,5 г Гвоздика – 0,5 г

1. Яблочное и сливовое пюре соедините, протрите через волосяное сито, всыпьте сахар и варите на медленном огне до уменьшения объема на $^1/_5$.

2. К полученной массе добавьте за несколько минут до окончания приготовления корицу, гвоздику и имбирь.

3. Приправу выложите в банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 15 минут на кипящей водяной бане и закатайте.

Яблочная горчица

Яблочное пюре – 4 столовые ложки Горчичный порошок – 3 столовые ложки Сахар – 3 столовые ложки 3%-ный уксус – 2 столовые ложки Соль – 1 чайная ложка Гвоздика – 5 штук Анис – 5 штук Листья базилика – 3 штуки Бадьян – 1 штука

1. Пюре соедините с горчичным порошком, сахаром и солью.

2. Бадьян, базилик, анис и гвоздику залейте уксусом и оставьте на 3 часа, после чего процедите.

3. В пюре влейте ароматизированный уксус, тщательно перемешайте и оставьте на 3 дня. По прошествии указанного времени горчица будет готова.

4. Храните горчицу в плотно закрытых банках в холодном месте.

Яблочный соус

Пюре из яблок – 1 кг Сахар – 200 г

1. Свежее или консервированное яблочное пюре протрите через металлическое сито, переложите в эмалированную

кастрюлю и соедините с сахаром.

2. Полученную массу поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 15 минут при постоянном помешивании. Готовый горячий соус разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их металлическими крышками и оставьте до охлаждения, укутав в одеяло.

Яблочная паста

Пюре из яблок – 1 кг

1. Свежее яблочное пюре тщательно протрите через металлическое сито, переложите в эмалированный таз, поставьте на медленный огонь и прогревайте при постоянном помешивании до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

2. Пасту в горячем виде разложите по небольшим простерилизованным банкам, закатайте прокипяченными крышками, укутайте в одеяло или теплую ткань и остудите.

Цукаты из яблок

Яблоки – 1,2 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 500-600 мл Сахарная пудра

1. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте крупными ломтиками, бланшируйте в кипятке в течение 3 минут и сразу же остудите в холодной воде.

2. В отдельной посуде соедините сахар и воду, доведите полученную жидкость до кипения, залейте ею яблоки и оставьте на 5 часов.

3. По прошествии указанного времени еще раз поставьте яблоки на огонь, варите в течение 7 минут, снимите с плиты и выдерживайте 10 часов.

4. Последнюю варку проводите до тех пор, пока ломтики яблок не станут прозрачными. После этого откиньте их на дуршлаг, слейте сироп, тщательно просушите яблоки в духовке и посыпьте сахарной пудрой.

5. Готовые цукаты выложите в простерилизованные банки, залейте сиропом и закатайте прокипяченными крышками. Храните в холодном месте.

Груши

Компот из свежих груш

Груши – 300 г Сахар – 300 г Вода – 1 л
Лимонная кислота – 4 г

1. Груши помойте, нарежьте дольками или половинками и пробланшируйте.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп.

3. Обработанные груши уложите в банки, залейте кипящим сиропом, накройте крышками и оставьте на 5 минут.

4. По истечении указанного времени слейте сироп, доведите его до кипения и снова залейте им груши, оставив на 5 минут.

5. Еще раз слейте сироп, доведите его до кипения, добавьте лимонную кислоту. Наполните банки сиропом до краев.

6. Закатайте банки стерильными крышками и поставьте вверх дном.

Компот из груш с ванильным сахаром

Груши – 300 г Сахар – 100 г Вода – 1 л Лимонная кислота – 4 г Ванильный сахар

1. Груши помойте, удалите сердцевины и семена, мякоть разрежьте на половинки.

2. Приготовьте сахарный сироп, опустите в него груши, доведите до кипения и варите в течение 10 минут на медленном огне.

3. Выньте груши из сиропа и переложите в банки.

4. Сироп еще раз доведите до кипения, добавьте лимонную кислоту и щепотку ванильного сахара. Залейте сиропом груши и стерилизуйте банки в кипящей воде в течение 8 минут, после чего закатайте.

Грушевый компот с алычой

Груши – 2 кг Алыча – 1 кг Сахар – 100 г Вода – 1 л

1. В отдельной кастрюле приготовьте сахарный сироп.

2. Груши помойте, нарежьте дольками, удалите сердцевины и семена и опустите в кипящий сахарный сироп. Варите при кипении в течение 10 минут.

3. Сироп слейте, а груши выложите в банки вперемешку с подготовленной алычой. Залейте фрукты сиропом и стерилизуйте банки в течение 15 минут при температуре 80° С, после чего закатайте.

Грушевый компот с брусникой

Груши – 3 кг Брусника – 500 г Сахар – 200 г Вода – 1 л Лимонная кислота

1. Приготовьте сахарный сироп, добавьте в него небольшое количество лимонной кислоты.

2. Груши помойте, нарежьте ломтиками, опустите в кипящий сахарный сироп и варите в течение 10 минут, после чего сироп слейте, а грушу переложите в банки.

3. Добавьте к груше подготовленную бруснику и залейте все сиропом. Стерилизуйте банки в течение 15 минут при температуре 80° С, после чего закатайте.

Грушевый компот с рябиной

Груши – 1 кг Рябина – 300 г Сахар – 300 г Вода – 1 л

1. Ягоды рябины соберите после первых морозов. Если такой возможности нет, перед приготовлением компота держите их в течение некоторого времени в морозильнике.

2. Залейте ягоды рябины горячей водой, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и промойте в холодной проточной воде.

3. Груши очистите от кожицы, мякоть нарежьте дольками и поместите в подготовленные банки.

4. В отдельной посуде сварите сахарный сироп.

5. В сироп опустите ягоды рябины и перелейте полученную жидкость в банки с грушей.

6. Пастеризуйте банки в течение 25 минут при температуре 80° С, после чего закатайте.

Грушевый компот с медом

Груша – 1 кг Мед – 800 г Вода – 3 л Столовый уксус

1. Груши помойте и разрежьте на 4 части, удалите сердцевины и семена.

2. В 2 л воды добавьте небольшое количество уксуса и залейте этой жидкостью подготовленную грушу. Оставьте на несколько минут, затем плоды выньте и переложите в банки.

3. В отдельной посуде соедините 1 л воды и мед, доведите до кипения, остудите и залейте полученным сиропом грушу. Стерилизуйте в течение 15 минут при температуре 80° С, затем закатайте.

Грушевый компот со сливой

Груша – 2 кг Слива – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 1 л

1. Груши помойте, разрежьте на половинки и удалите сердцевины.

2. Приготовьте сахарный сироп, доведите до кипения и опустите в него груши. Варите в течение 5 минут.

3. Сливы помойте, удалите косточки, мякоть разрежьте пополам и выложите в подготовленные банки вместе с грушами.

4. Дайте сиропу снова закипеть и залейте им сливу и груши.

5. Банки стерилизуйте при температуре 80° С: полулитровые в течение 8 минут, литровые 12 минут. Затем консервы закатайте

Грушевый компот с крыжовником

Груши – 1 кг Крыжовник – 600 г Сахар – 400 г Вишневые листья – 15 штук Вода – 1 л

1. Груши помойте, очистите от кожицы, наполовину обрежьте плодоножки и удалите сердцевины.

2. Крыжовник промойте, удалите чашелистики. Ягоды выложите в банки вместе с подготовленными грушами.

3. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп, опустите в него вишневые листья, доведите до кипения и варите в течение нескольких минут.

4. Залейте сиропом крыжовник и груши, пастеризуйте банки при температуре 80° С: полулитровые в течение 20 минут, литровые 25 минут. Затем консервы закатайте.

Грушевое пюре

Груши – 4 кг

1. Груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте ломтиками и положите в эмалированную кастрюлю, где тушите на медленном огне до размягчения.

2. Полученную массу протрите через металлическое сито, доведите до кипения и разложите в горячем виде по полулитровым банкам.

3. Банки накройте прокипяченными пластмассовыми крышками, стерилизуйте в течение 20 минут на водяной бане и закатайте.

Груши в пюре из крыжовника

Груши – 1 кг Крыжовник – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 150 г Лимонная кислота – 1 г

1. Груши помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте ломтиками.

2. В воде растворите лимонную кислоту, доведите полученную жидкость до кипения и опустите в нее ломтики груши на 5 минут.

3. Выньте груши и переложите в полулитровые банки. Крыжовник помойте, протрите через металлическое сито, положите в эмалированную кастрюлю, всыпьте сахар и доведите до кипения.

4. Полученным пюре залейте груши, накройте банки прокипяченными пластмассовыми крышками, стерилизуйте в течение 20 минут на водяной бане и закатайте.

Груши в пюре из сливы

Груши – 1 кг Сливы – 1 кг Сахар – 200 г Вода – 1,2 л Лимонная кислота – 1 г

1. Груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

2. В эмалированной кастрюле растворите лимонную кислоту в 1 л воды, доведите до кипения и опустите в полученную жидкость ломтики груши на 5 минут.

3. Сливы помойте, удалите косточки, мякоть разделите на половинки, соединить с 200 мл воды и сахаром, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока плоды не станут мягкими.

4. Полученную массу протрите через металлическое сито и доведите до кипения.

5. Груши выложите в полулитровые банки, залейте горячим сливовым пюре, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте.

Груши в пюре из красной смородины

Груши – 1 кг Ягоды красной смородины – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 150 г Лимонная кислота – 1 кг

1. В эмалированную кастрюлю налейте воду, разведите в ней лимонную кислоту и доведите до кипения.

2. У груш удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и опустите в кипящий раствор лимонной кислоты.

3. Ломтики груши переложите в полулитровые банки.

4. Ягоды красной смородины помойте, раздавите и протрите

через металлическое сито, после чего переложите в эмалированную кастрюлю, всыпьте сахар и доведите до кипения.

5. Полученным пюре залейте груши, накройте банки прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 20 минут.

6. Банки закатайте и остудите.

Груши в пюре из алычи

Груши – 1 кг Алыча – 1 кг Вода – 1,2 л Сахар – 100 г Лимонная кислота – 1 г

1. Груши помойте, нарежьте ломтиками и опустите на 5 минут в кипящий раствор, приготовленный из 1 л воды и лимонной кислоты.

2. Алычу очистите, мякоть нарежьте мелкими кусочками, залейте оставшейся водой, поставьте на огонь и прогревайте до размягчения, после чего протрите через металлическое сито, добавьте сахар и доведите до кипения.

3. Ломтики груши переложите в полулитровые банки, залейте горячим пюре из алычи, стерилизуйте в течение 20 минут на кипящей водяной бане и закатайте прокипяченными крышками.

Груши в пюре из яблок

Груши – 1 кг Яблоки – 1 кг Сахар – 300 г Вода – 200 мл Корица Лимонная цедра

1. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, залейте водой и прогревайте на медленном огне до размягчения. Цедру натрите на мелкой терке.

2. Яблоки протрите через металлическое сито, соедините с сахаром, корицей и лимонной цедрой, тщательно перемешайте.

3. Груши помойте, нарежьте тонкими ломтиками, проварите в эмалированной кастрюле до размягчения и выложите в полулитровые банки.

4. Влейте в банки яблочное пюре, накройте их прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте.

Грушевый сок

Груши – 3 кг

1. Груши помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины.

2. Мякоть пропустите через мясорубку, положите на несколько минут под пресс, затем отожмите и процедите полученный сок через сложенную в несколько слоев чистую марлю.

3. Полученный сок перелейте в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и нагрейте до температуры 80-85° С. После этого разлейте сок в горячем виде по литровым банкам, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут на водяной бане и закатайте.

Сок из груш с яблочным соком

Груши – 3 кг Яблочный сок – 500 мл

1. Груши очистите от кожицы, семян и сердцевин, мякоть натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку и положите на некоторое время под пресс.

2. Полученный сок процедите через марлю, нагрейте в эмалированной кастрюле до 80° С и соедините в горячем виде со свежим яблочным соком.

3. В горячем виде перелейте смесь соков в литровые банки, накройте их прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте.

Сок из груш с клюквой

Груши – 1 кг Клюква – 2 кг Сахар – 2 кг Вода – 5 столовых ложек

1. Груши очистите, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю и добавьте воду. Прогревайте, накрыв кастрюлю крышкой, в течение 15 минут.

2. К грушам добавьте промытую клюкву, прогревайте до тех пор, пока ягоды не пустят сок, затем снимите массу с огня и протрите через металлическое сито.

3. Смесь соедините с сахаром, подогрейте на медленном огне до 80° С и разлейте по литровым банкам.

4. Накройте их прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут на водяной бане и закатайте.

Сок из груш с томатами, сливами и яблоками

Груши – 500 г Томаты – 500 г Яблоки – 500 г Сливы – 500 г Сахар – 400 г

1. Яблоки и груши помойте, очистите от кожицы и удалите семена и сердцевины.

2. Сливы помойте, удалите косточки.

3. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, а мякоть натрите на мелкой терке.

4. Яблоки, груши и сливы пропустите через мясорубку, соедините, добавьте томаты и сахар, положите в сковарку, доведите до кипения и прогревайте в течение 40 минут. Полученную массу разложите в горячем виде по банкам, закатайте прокипяченными крышками и остудите под одеялом.

Грушевое варенье (вариант 1)

Груша – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 500 мл Лимонная кислота – 4 г

1. Груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и подержите в кипятке в течение 10 минут, после чего сразу же остудите под струей холодной воды.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп, доведите до кипения, опустите в него ломтики груши и оставьте на 4 часа. По прошествии указанного времени поставьте посуду с сиропом и грушами на огонь, доведите содержимое до кипения, варите в течение 7 минут и снова оставьте на несколько часов. Такую операцию проводите 3-4 раза – до тех пор, пока ломтики груш не станут прозрачными.

3. В конце последней варки добавьте в сироп лимонную кислоту. Готовое варенье разлейте в горячем виде по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Грушевое варенье (вариант 2)

Груши – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 500 мл

1. Груши очистите от кожицы, удалите сердцевины и семена, нарежьте мякоть дольками, положите в эмалированную кастрюлю и залейте холодной водой, после чего варите до размягчения.

2. Полученный отвар слейте в отдельную посуду, добавьте сахар, тщательно размешайте и прокипятите.

3. Опустите груши в сироп и варите на медленном огне до готовности.

4. Варенье разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте крышками.

Грушевое варенье по-польски

Груша – 1 кг Сахар – 750 г Вода – 650 мл Лимон – 0,5 штуки Уксус – 1 столовая ложка Ваниль – 1 кусочек

1. Груши помойте, очистите от кожицы, удалите сердцевины и семена, мякоть разрежьте на половинки и положите в воду (50 мл), в которую добавлен уксус.

2. В отдельную кастрюлю влейте 500 мл воды, положите вымоченные груши, поставьте на огонь и варите в течение 7 минут, после чего процедите.

3. В воду, в которой варились груши, добавьте сахар и ваниль, выдавите сок из лимона и доведите до кипения.

4. В кипящий сироп положите груши, снова дайте закипеть, оставьте на 3 часа, а по прошествии указанного времени проварите еще раз (около 30 минут).

5. Готовое варенье переложите в простерилизованные банки, закатайте их крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Грушевый джем

Груши – 1 кг Сахар – 1 кг Яблочный сок – 250 мл

1. Груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, нарежьте мякоть ломтиками, засыпьте сахаром и оставьте на сутки в холодном месте.

2. К груше добавьте сок, поставьте на медленный огонь и варите до готовности.

3. Джем разложите по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Грушевый джем с яблоками и сливой

Груши – 1 кг Слива – 1 кг Яблоки – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 500 мл

1. Сливы помойте и удалите косточки.

2. Яблоки и груши очистите от кожицы, удалите сердцевины и семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками, положите вместе со сливами в эмалированную посуду, залейте водой и варите до размягчения при постоянном помешивании.

3. Добавьте к фруктам сахар и доведите до готовности.

4. Джем переложите в простерилизованные полулитровые банки и закатайте крышками. Остудите, завернув в одеяло.

Грушевое повидло

Груши – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 500 мл Лимонная кислота – 4 г

1. Груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте дольками, бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде.

2. В эмалированную кастрюлю влейте воду, положите туда груши, поставьте на медленный огонь и тушите до тех пор, пока ломтики не станут мягкими.

3. Дольки груш протрите через металлическое сито, соедините с полученным отваром, прогревайте на медленном огне до уменьшения первоначального объема в 2 раза, добавьте сахар, лимонную кислоту и доведите до готовности. Повидло разложите по банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Грушевое повидло с яблоками

Груши – 1 кг Сахарный песок – 800 г Вода – 200 мл Яблоки – 3 штуки

1. Яблоки и груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и положите в эмалированную кастрюлю.

2. В кастрюлю влейте воду, накройте крышкой, доведите до кипения и варите в течение 20 минут до размягчения плодов.

3. Полученную массу протрите через металлическое сито.

4. Пюре поставьте на медленный огонь и прогревайте в течение 10 минут при постоянном помешивании, затем добавьте сахарный песок, прокипятите и выложите в простерилизованные полулитровые банки.

5. Оставьте банки на некоторое время открытыми. Если на поверхности повидла не появится защитная пленка, поместите их в умеренно разогретую духовку и прогревайте в течение 5 минут, не закрывая дверцы.

6. Банки с готовым повидлом закатайте прокипяченными пластмассовыми крышками и оставьте в холодном месте.

Грушевый мармелад

Груши – 1 кг Вода – 2 л Сахар – 150 г Лимонная кислота – 4 г Сода – 1 столовая ложка

1. Груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой с содой и варите до тех пор, пока ломтики не станут мягкими.

2. Перед окончанием приготовления добавьте в кастрюлю сахар и лимонную кислоту.

3. Готовый мармелад переложите в горячем виде в полулитровые банки, остудите и закатайте прокипяченными крышками.

Грушевый мармелад с яблоками

Груши – 500 г Яблоки – 500 г Вода – 500 мл Сахар – 500 г Корица по вкусу

1. Яблоки и груши очистите от кожицы, удалите семена, мякоть нарежьте ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю и залейте водой.

2. Содержимое кастрюли доведите до кипения, убавьте огонь и прогревайте ломтики плодов до размягчения.

3. Полученную массу протрите через металлическое сито, выложите обратно в кастрюлю и варите при постоянном помешивании еще несколько минут. Перед окончанием приготовления мармелада добавьте сахар и корицу. Мармелад разложите по полулитровым банкам и закатайте крышками.

Грушевый мармелад с томатами, сливами и яблоками

Груши – 1 кг Томаты – 1 кг Сливы – 1 кг Яблоки – 1 кг Сахар – 900 г Вода – 500 мл

1. Сливы помойте, удалите косточки, мякоть разделите на половинки.

2. Груши, яблоки и крепкие томаты очистите от семян и плодоножек, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

3. Груши положите в эмалированную кастрюлю, добавьте воду, накройте крышкой и прогревайте в течение 15 минут.

4. Добавьте сливы, томаты и яблоки, варите все до размягчения, затем протрите полученную массу через металлическое сито, добавьте сахар и доведите до готовности на медленном огне.

5. Мармелад разложите по полулитровым банкам, остудите и закатайте крышками.

Грушевый мармелад с лимонным и виноградным соками

Груши – 750 г Сахар – 1 кг Виноградный сок – 500 мл Лимоны – 2 штуки

1. Лимоны помойте, разрежьте пополам и выжмите сок.

2. Груши помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте виноградным соком, добавьте сахар и свежевыжатый лимонный сок, поставьте на медленный огонь и варите до готовности.

3. Мармелад в горячем виде разложите по полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Грушевый мармелад с томатами

Груши – 700 г Томаты – 300 г Сахар – 750 г Ананасовый сироп по вкусу

1. Томаты помойте, обдайте кипятком, очистите от кожицы, а мякоть протрите через сито и отожмите через сложенную в несколько слоев марлю.

2. Полученный сок перелейте в эмалированную кастрюлю и доведите до кипения.

3. Груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, положите в кастрюлю или таз, засыпьте сахаром, поставьте на медленный огонь и прогревайте до готовности.

4. Томатный сок соедините с грушевой массой, добавьте немного ананасового сиропа и варите в течение 10 минут. Мармелад в горячем виде разложите по полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками и остудите, предварительно завернув в одеяло.

Грушевая пастила

Груши – 1 кг Сахар – 150 г Вода – 200 мл

1. У груш удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте воду и прогревайте до размягчения.

2. Полученную массу протрите через металлическое сито, добавьте сахар и варите до тех пор, пока она не загустеет.

3. На противень постелите пергаментную бумагу, смажьте ее небольшим количеством растительного масла. Пастилу выложите на бумагу, поставьте в умеренно разогретую духовку и подсушите.

4. Готовую пастилу сверните в виде рулона, положите в простерилизованные стеклянные банки и закатайте крышками.

Грушевая пастила с яблоками

Груши – 1 кг Яблоки – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 400 мл

1. Яблоки и груши помойте, нарежьте ломтиками, удалите семена.

2. Ломтики груш и яблок положите в кастрюлю, добавьте воду и варите до размягчения.

3. Полученную массу протрите через сито, соедините с сахаром и прогревайте до загустения.

4. На противень положите лист пергаментной бумаги, смажьте его растительным маслом и выложите горячую пастилу.

5. Противень поставьте на несколько минут в умеренно разогретую духовку, после чего скатайте пастилу в виде рулона, положите в литровые простерилизованные банки и закатайте крышками.

Маринованные груши

Груши – 1 кг Вода – 500 мл Сахар – 250 г 9%-ный уксус – 100 мл Гвоздика – 6 штук Душистый перец горошком – 5 штук Корица – 1 кусочек

1. Груши помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого соедините воду, специи и сахар, доведите полученную жидкость до кипения, прогревайте в течение 5 минут, процедите и остудите, после чего добавьте уксус.

2. Ломтики груш выложите в полулитровые банки, залейте маринадом. Накройте банки прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 3 минут в кипящей воде, после чего закатайте.

Смоква из груш

Крепкие груши – 5 кг Переспелые груши – 2,5 кг Сахар – 3 кг Вода – 300 мл Сахарная пудра – 200 г Корица – 3 чайные ложки

1. Переспелые груши помойте, удалите семена и сердцевины, а мякоть разрежьте на несколько частей.

2. Крепкие груши очистите от кожицы и залейте на время холодной водой, чтобы мякоть не потемнела.

3. Переспелые груши и кожицу положите в эмалированную посуду, добавьте воду, поставьте на медленный огонь и прогревайте в течение 30 минут.

4. По истечении указанного времени положите в кастрюлю

крепкие плоды и варите до размягчения, после чего выложите в дуршлаг и слейте воду.

5. Готовые груши обваляйте в сахарной пудре и подсушите в умеренно разогретой духовке.

6. В кастрюлю с разварившимися переспелыми грушами добавьте сахар, прогревайте до загустения.

7. В полученную массу обмакните груши и еще раз подсушите в духовке.

8. Смокву посыпьте оставшейся сахарной пудрой и корицей, остудите и переложите в плотно закрывающиеся сухие стеклянные банки.

Цукаты из груш

Груши – 1,2 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл Лимон – 1 штука

1. Груши помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке и сразу же остудите под струей холодной воды.

2. Воду соедините с сахаром, полученную жидкость доведите до кипения, опустите в сироп ломтики груши, снимите с огня и оставьте на 5-6 часов для остывания.

3. По прошествии указанного времени варите груши в течение 5 минут, оставьте на 12 часов и прогревайте с такими перерывами еще 3-4 раза – до тех пор, пока ломтики не станут прозрачными.

4. Из лимона выжмите сок и добавьте его при последней варке груш.

5. Цукаты откиньте на дуршлаг, слейте сироп, выложите ломтики на противень и подсушите в умеренно разогретой духовке при открытой дверце.

6. Хранить цукаты вы можете как в сухом виде, так и в сиропе, разложив по простерилизованным банкам и закатав прокипяченными крышками.

Айва

Компот из айвы

Айва – 1 кг Вода – 500 мл Сахар – 300 г

1. Айву помойте, удалите пух, сердцевину и семена, разрежьте мякоть на несколько частей и бланшируйте в течение

15 минут в воде при температуре 80-85° С.

2. Сахар залить водой и довести до кипения.

3. Айву выложите в полулитровые банки, залейте горячим сиропом, накройте прокипяченными крышками. Стерилизуйте банки в течение 20 минут, после чего закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Компот из айвы с изюмом

Айва – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 250 г Лимонная кислота – 3 г Изюм – 3 столовые ложки

1. Помойте айву, очистите ее от кожицы, разрежьте на несколько частей и удалите семенные гнезда.

2. Мякоть айвы помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите до размягчения, после чего откиньте на дуршлаг.

3. В отдельной посуде приготовьте сироп, соединив воду, сахар и лимонную кислоту и доведя полученную жидкость до кипения.

4. Изюм помойте и обдайте кипятком.

5. Айву переложите в литровые банки, добавьте изюм и залейте все сиропом.

6. Банки пастеризуйте при температуре 85° С в течение 20 минут и закатайте крышками.

Компот из айвы и персиков

Айва – 1 кг Персики – 500 г Сахар – 400 г Вода – 1 л

1. Айву помойте, снимите кожицу, мякоть разрежьте на несколько частей и удалите семенные коробки.

2. Айву положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, варите до размягчения и откиньте на дуршлаг.

3. Персики бланшируйте в течение 2-4 минут в кипятке, сразу же остудите под струей холодной воды и снимите кожицу. Мякоть нарежьте дольками.

4. Айву и персики положите в литровые банки.

5. В отдельной посуде приготовьте сироп, соединив воду и сахар. Доведите полученную жидкость до кипения и залейте ею персики и айву.

6. Банки пастеризуйте в течение 20 минут при температуре 85° С и закатайте прокипяченными крышками.

Компот из айвы и яблок

Айва – 500 г Яблоки – 500 г Сахар – 400 г Вода – 1 л

1. Айву помойте, очистите кожицу, мякоть нарежьте ломтиками, удалите семенные коробочки.

2. Залейте айву водой и варите до размягчения. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте дольками.

3. Айву и яблоки выложите в литровые банки.

4. Соедините сахар и воду, доведите до кипения. Полученным сиропом залейте фрукты. Банки пастеризуйте в течение 20 минут и закатайте крышками.

Компот из айвы и груш

Айва – 500 г Груши – 500 г Сахар – 400 г Вода – 1 л

1. Айву помойте, очистите от кожицы, мякоть разделите на несколько частей, удалите семенные коробочки.

2. Положите айву в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите до размягчения, после чего откиньте на дуршлаг.

3. Груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и бланшируйте в течение 6 минут в кипятке, после чего сразу же остудите под струей холодной воды. В отдельной посуде приготовьте сироп: соедините воду и сахар, доведите полученную жидкость до кипения.

5. Груши и айву уложите в литровые банки и залейте кипящим сиропом, после чего пастеризуйте в течение 20 минут и закатайте крышками.

Компот из айвы, винограда и персиков

Айва – 500 г Персики – 400 г Сахар – 400 Виноград – 100 г Вода – 1 л

1. Персики помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке, остудите под струей холодной воды и снимите кожицу. Удалите косточки, мякоть нарежьте небольшими дольками.

2. Айву очистите от кожицы, нарежьте ломтиками, удалите семенные коробочки, залейте водой, доведите до кипения и варите до размягчения, после чего откиньте на дуршлаг.

3. Виноград помойте и выложите слоями вместе с айвой и персиками в литровые банки.

4. Сахар растворите в воде, доведите до кипения и залейте полученным сиропом фрукты.

5. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 8 минут на кипящей водяной бане и закатайте.

Компот из айвы, слив и яблок

Айва – 400 г Яблоки – 400 г Сливы – 200 г Сахар – 400 г Вода – 1 л

1. В воде растворите сахар и доведите жидкость до кипения на медленном огне.

2. Яблоки помойте и нарежьте ломтиками.

3. Сливы помойте, удалите косточки, мякоть разделите на половинки.

4. Айву очистите от кожицы, разрежьте на несколько частей, удалите семенные коробочки.

5. Все подготовленные ингредиенты выложите в литровые простерилизованные банки, залейте сахарным сиропом, накройте крышками. Пастеризуйте банки в течение 20 минут при температуре 85° С и закатайте.

Компот из айвы и кабачков

Айва – 250 г Кабачки – 750 г Сахар – 450 г Вода – 1 л

1. Сахар растворите в воде и доведите до кипения.

2. Айву очистите от кожицы, помойте, удалите сердцевины, мякоть нарежьте дольками.

3. Кабачки очистите, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками.

4. Кабачки и айву выложите в литровые банки, залейте кипящим сиропом, стерилизуйте в течение 12-15 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Компот из айвы и боярышника

Айва – 200 г Боярышник – 800 г Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Айву помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке, сразу остудите под струей холодной воды и снимите кожицу. Плоды разрежьте на несколько частей и удалите семенные коробочки.

2. Боярышник помойте, выложите вместе с айвой в банки.

3. Сахар растворите в воде и доведите до кипения. Горячим сиропом залейте боярышник и айву.

4. Банки стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде, а затем закатайте прокипяченными пластмассовыми крышками.

5. Храните компот в прохладном месте.

Пюре из айвы

Айва – 1 кг Вода – 600 г Сахар по вкусу

1. Айву помойте, снимите кожицу, мякоть нарежьте дольками, удалите семенные коробочки.

2. Ломтики айвы положите в эмалированную кастрюлю, засыпьте сахаром и оставьте в теплом помещении на 16 часов, после чего слейте образовавшийся сок.

3. Залейте айву водой, поставьте на огонь и варите до размягчения. Полученную массу протрите в горячем виде через металлическое сито, снова поставьте на огонь и прогревайте еще 10 минут.

4. Готовое пюре разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Сок из айвы

Айва – 1 кг Сахар – 200 г

1. Айву помойте, удалите семенные коробочки, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и пересыпьте сахаром. Оставьте на 4 дня в теплом помещении.

2. По прошествии указанного времени слейте образовавшийся сок.

3. Сок разлейте по бутылкам и закупорьте.

Напиток из айвы и яблок

Айва – 1 кг Яблоки – 2 кг Сахар – 300 г Вода – 500 мл

1. Яблоки помойте, нарежьте дольками, удалите семена.

2. Айву помойте, измельчите, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, накройте крышкой и варите до размягчения.

3. Яблоки добавьте к айве, разварите, протрите полученную массу через металлическое сито, добавьте сахар и еще раз подогрейте на медленном огне.

4. Готовый напиток перелейте в литровые банки, пастеризуйте их в течение 20 минут при температуре 80° С и закатайте крышками.

Напиток из айвы и черноплодной рябины

Сок из айвы – 50 мл Сок из черноплодной рябины – 50 мл Сахар – 200 г Вода – 1 л

1. Воду доведите до кипения, растворите в ней сахар, соедините с соками черноплодной рябины и айвы, варите в

течение 3 минут.

2. Готовый напиток разлейте по подогретым литровым банкам и закатайте крышками.

Напиток из айвы и бузины

Сок из айвы – 50 мл Сок из бузины – 30 мл Сахар – 300 г Вода – 1 л

1. Воду налейте в эмалированную кастрюлю, доведите до кипения, добавьте сахар, соки бузины и айвы, варите в течение 3 минут и перелейте в предварительно подогретые литровые банки.

2. Банки закатайте крышками и остудите, предварительно завернув в одеяло.

Напиток из айвы и калины

Сок айвы – 50 мл Сок калины – 50 мл Сахар – 300 г Вода – 1 л

1. Воду доведите до кипения, растворите в ней сахар, добавьте соки калины и айвы, кипятите в течение 3 минут.

2. Напиток в горячем виде разлейте по банкам, закатайте крышками и остудите, предварительно завернув в теплое одеяло.

3. Храните в прохладном месте.

Варенье из айвы (вариант 1)

Айва – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 750 мл

1. Возьмите перезревшую айву, тщательно помойте ее, разрежьте на несколько частей, очистите от кожицы и удалите семенные коробочки с каменистым слоем.

2. Айву переложите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите до размягчения, после чего добавьте сахар и доведите на медленном огне до готовности.

3. Горячее варенье выложите в полулитровые банки, закатайте крышками и остудите, укутав одеялом.

4. Храните в прохладном месте.

Варенье из айвы (вариант 2)

Айва – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 750 мл Лимонная кислота по вкусу

1. Айву помойте, разрежьте на несколько частей, очистите от кожицы и удалите семенные коробочки.

2. Переложите кусочки айвы в кастрюлю, залейте водой, доведите до кипения и варите в течение 15 минут до размягчения. После этого сразу же слейте полученный отвар, а айву остудите, опустив ее в холодную воду.

3. В отдельной посуде соедините отвар айвы с сахаром, доведите полученную жидкость до кипения, опустите кусочки айвы и оставьте на 4 часа.

4. По прошествии указанного времени дайте содержимому посуды закипеть, прогревайте в течение 5 минут и снова оставьте на несколько часов.

5. Варенье поставьте на огонь и доведите до готовности. Перед окончанием приготовления добавьте небольшое количество лимонной кислоты.

Джем из айвы

Айва – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 550 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Айву очистите, нарежьте небольшими кусочками, положите в эмалированную посуду, залейте 150 мл воды и нагревайте на медленном огне до тех пор, пока айва не станет мягкой.

2. В отдельной посуде приготовьте сироп, соединив сахар и воду.

3. Сахарным сиропом залейте айву и варите до готовности.

4. За несколько минут до окончания приготовления добавьте в джем лимонную кислоту.

5. Готовый джем переложите в простерилизованные банки и закатайте прокипяченными крышками.

Джем из айвы по-болгарски

Айва – 1,5 кг Сахар – 1 кг Лимонная кислота – 1 чайная ложка Вода – 1,2 л

1. Айву протрите мягкой щеточкой, очистите, разрежьте на 2 части и удалите сердцевины.

2. Лимонную кислоту разведите в 200 мл воды и опустите на несколько минут в полученную жидкость айву.

3. После этого натрите айву на крупной терке.

4. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп.

5. Айву залейте горячим сиропом, доведите до кипения и варите до загустения.

6. Готовый джем разложите по банкам и закатайте крышками.

Джем из айвы по-старозагорски

Айва – 1 кг Сахар – 1,2 кг Лимонная кислота – 2 г Вода – 200 мл

1. Айву тщательно помойте, удалите сердцевины, мякоть нарежьте мелкими кусочками, залейте водой, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 30 минут.

2. Разомните айву с помощью деревянной ложки или лопаточкой, добавьте сахар, тщательно размешайте и доведите до готовности, введя перед окончанием варки лимонную кислоту.

3. Готовый джем разложите по простерилизованным банкам и закатайте крышками.

Джем из айвы по-польски

Айва – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 600 г

1. Айву помойте, залейте холодной водой и варите в эмалированной кастрюле до размягчения.

2. Половину айвы очистите от кожицы, удалите семенные коробочки, а мякоть нарежьте мелкими кусочками. Оставшиеся плоды протрите через металлическое сито.

3. В полученное пюре добавьте сахар, поставьте на медленный огонь и прогревайте до его растворения, после чего соедините с кусочками айвы и доведите до готовности при периодическом помешивании. Джем переложите в горячем виде в полулитровые банки, стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде и закатайте крышками.

Джем из айвы и черноплодной рябины

Айва – 500 г Черноплодная рябина – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 200 мл

1. Ягоды рябины тщательно помойте, залейте водой и варите до размягчения. После этого добавьте сахар и прогревайте на медленном огне еще 5-10 минут.

2. Айву помойте, очистите от кожицы, мякоть нарежьте мелкими кусочками, добавьте к черноплодной рябине и варите до тех пор, пока ингредиенты не станут прозрачными.

3. Готовый джем разложите в горячем виде по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Джем из айвы и малины

Айва – 500 г Малина – 500 г Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Малину помойте, протрите через металлическое сито, соедините с сахаром и прогревайте на медленном огне до тех пор, пока он не растворится.

2. Айву помойте, залейте холодной водой, варите до размягчения, затем остудите, снимите кожицу, удалите семенные коробочки с каменистым слоем, а мякоть нарежьте небольшими ломтиками.

3. Айву соедините с малиновым пюре и доведите джем до готовности, после чего переложите в простерилизованные банки и закатайте крышками.

Джем из айвы и сливы

Айва – 500 г Слива – 500 г Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Сливу и айву помойте, залейте водой и варите до размягчения.

2. Айву очистите от кожицы, удалите семенные коробочки, а мякоть нарежьте небольшими кусочками.

3. Сливы разделите на половинки, удалите косточки и протрите мякоть через металлическое сито. В пюре всыпьте сахар, поставьте на медленный огонь и прогревайте до его растворения.

4. Кусочки айвы добавьте в сливовое пюре и доведите джем до готовности.

5. Горячий продукт разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте крышками.

6. Храните в прохладном месте.

Повидло из айвы

Пюре из свежей айвы – 2 кг Сахар – 1,4 кг Лимон – 0,5 штуки Вода – 300 мл

1. Лимон очистите от кожуры, удалите семена, а мякоть нарежьте мелкими ломтиками.

2. Соедините воду, сахар и лимон и сварите густой сироп.

3. Готовый сироп процедите.

4. Пюре из айвы выложите в эмалированную посуду, влейте сироп и варите до загустения при постоянном помешивании.

5. Повидло разложите по стерилизованным банкам и закатайте крышками.

6. Храните в прохладном месте.

Пастила из айвы

Айва – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 300 мл Сахарная пудра по вкусу

1. Айву помойте, нарежьте дольками, удалите семена и каменистый слой.

2. Затем ломтики айвы вместе с семенами заверните в мешочек, сшитый из тонкой ткани, опустите в кипящую воду и держите до тех пор, пока плоды не разварятся.

3. Отвар слейте и процедите через сложенную в несколько слоев марлю, плоды протрите через металлическое сито.

4. Полученное пюре поставьте на огонь, добавьте сахар и процеженный отвар, прогревайте до загустения при постоянном помешивании.

5. На противень положите лист пергаментной бумаги, смочите его водой или смажьте небольшим количеством растительного масла и распределите по нему горячую пастилу.

6. Оставьте пастилу на несколько дней для подсыхания, затем разрежьте ее на части, посыпьте сахарной пудрой, положите в простерилизованные сухие банки и закатайте прокипяченными крышками.

Пастила из айвы, яблок и лимона

Айва – 1,8 кг Сахар – 400 г Яблоки – 4 штуки Лимон – 1 штука Вода – 100 мл Сахарная пудра по вкусу

1. Айву нарежьте небольшими кусочками, удалите семенные коробочки, мякоть залейте водой и тушите в течение 5 минут на медленном огне.

2. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте ломтиками, соедините с айвой и варите до размягчения.

3. Лимон разрежьте на 2 части и выжмите сок. Цедру натрите на мелкой терке.

4. Полученную массу из айвы и яблок протрите через сито, добавьте лимонный сок, цедру и сахар и прогревайте при постоянном помешивании до загустения.

5. Противень смочите водой, выложите на него горячую массу и оставьте на несколько дней для подсыхания.

6. Готовую пастилу нарежьте небольшими кусочками, посыпьте сахарной пудрой, положите в простерилизованные сухие банки и закатайте прокипяченными крышками.

Желе из айвы

Сок из айвы – 1 л Сахар – 800 г

1. Сок налейте в эмалированную посуду, соедините с сахаром и варите на медленном огне до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится на $^1/_3$.

2. Готовый продукт разложите по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Желе из айвы с яблоками

Айва – 2,5 кг Яблоки – 500 г Сахар – 1,5 кг Вода – 1 л Лимонная кислота – 1 чайная ложка

1. Яблоки и айву помойте и разрежьте на несколько частей. Положите фрукты в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на огонь и варите до размягчения, после чего откиньте на дуршлаг.

2. Отвар процедите, добавьте сахар и варите до загустения на медленном огне.

3. За несколько минут до окончания приготовления добавьте лимонную кислоту. Готовое желе разлейте по предварительно подогретым полулитровым банкам и закатайте крышками.

Мармелад из айвы

Айва – 1,2 кг Сахар – 600 г Вода – 150 мл Сахарная пудра

1. Айву помойте, удалите сердцевины с семенами, мякоть выложите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите до размягчения.

2. Подержите айву в холодной воде, аккуратно снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку. В жидкость, в которой варилась айва, добавьте сахар и доведите до кипения.

3. Пюре из айвы соедините с сиропом, поставьте на сильный огонь и варите до загустения при постоянном помешивании.

4. Снимите мармелад с огня, когда на его поверхности образуется белая пена.

5. Выложите готовый мармелад в смоченную водой металлическую посуду, оставьте до застывания, посыпьте сахарной пудрой, нарежьте небольшими кусочками и переложите их в стеклянные, плотно закрывающиеся полиэтиленовыми крышками банки.

Цукаты из айвы

Айва – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 750 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Перезрелую айву помойте, очистите от кожицы, мякоть нарежьте дольками, удалите сердцевины, залейте холодной водой, поставьте на огонь и варите до размягчения.

2. Откиньте айву на дуршлаг. Полученный отвар процедите, соедините с сахаром и доведите до кипения.

3. Айву положите в горячий сироп, варите в течение 5-7 минут и оставьте на 10-12 часов.

4. По прошествии указанного времени проварите айву еще раз, затем снова оставьте на несколько часов и опять прогрейте. При последней варке добавьте лимонную кислоту.

5. Айву откиньте на дуршлаг, выложите на противень, подсушите и переложите в простерилизованные банки, после чего закатайте крышками.

Цукаты из айвы и тыквы

Айва – 600 г Тыква – 400 г Сахар – 1,3 кг Вода – 750 мл

1. Тыкву очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками.

2. Айву помойте, удалите семенные коробочки, мякоть разрежьте на несколько частей и очистите от кожицы.

3. В воде растворите сахар и доведите полученную жидкость до кипения.

4. Айву и тыкву опустите в сахарный сироп, оставьте на 5 минут, затем поставьте на огонь, доведите до кипения, варите 5 минут и снова выдерживайте, сняв с плиты, 10 минут.

5. Повторите те же действия несколько раз. При последней варке доведите цукаты до готовности, выложите на противень и немного подсушите.

6. Готовые цукаты переложите в простерилизованные банки и закатайте прокипяченными крышками.

Цукаты из айвы и кабачков

Айва – 600 г Кабачки – 400 г Сахар – 1,3 кг Вода – 750 мл

1. Кабачки очистите от кожицы, удалите семена, а мякоть нарежьте небольшими кусочками.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп: соедините воду с сахаром и доведите полученную жидкость до кипения.

3. Айву очистите от кожицы, разрежьте на несколько частей, удалите семенные коробочки.

4. Айву и кабачки положите в кипящий сироп, варите до

размягчения, затем откиньте на дуршлаг, выложите на противень и слегка подсушите.

5. Цукаты переложите в простерилизованные банки и закатайте крышками.

Смоква из айвы

Айва – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 750 г

1. Айву помойте, опустите в холодную воду и варите до размягчения.

2. Плоды разрежьте на несколько частей, удалите семенные коробочки с каменистым слоем, мякоть протрите через сито.

3. Полученную массу соедините с сахаром, поставьте на медленный огонь и варите при постоянном помешивании до загустения.

4. Готовый продукт остудите, разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Инжир

Компот из инжира

Инжир – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 500 г

1. Возьмите недозрелые плоды инжира, помойте их, удалите плодоножки.

2. Бланшируйте инжир в течение 7 минут в кипящей воде.

3. В отдельной посуде приготовьте сироп. Для этого соедините воду и сахар и доведите полученную жидкость до кипения.

4. Инжир переложите в простерилизованные сухие литровые банки, залейте кипящим сиропом, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 20 минут.

5. Банки закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Варенье из инжира

Инжир – 1 кг Вода – 600 мл Сахар – 600 г Лимонная кислота – 3 г

1. Инжир помойте, удалите плодоножки, мякоть бланшируйте в кипятке в течение 5 минут и сразу же остудите под струей холодной воды.

2. Из воды и сахар приготовьте сироп, доведите его до

кипения. Инжир переложите в эмалированный таз, залейте горячим сиропом, добавьте лимонную кислоту и варите в три приема. Между варками настаивайте массу по 8 часов.

3. Варенье доведите до готовности и разложите в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам.

4. Закатайте банки прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Джем из инжира

Инжир – 1 кг Вода – 450 мл Сахар – 900 г Лимонная кислота – 3 г

1. Инжир помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте 150 мл холодной воды, поставьте на медленный огонь и варите до размягчения.

2. Сахар залейте оставшейся водой, дайте закипеть, процедите через сложенную в несколько слоев марлю и соедините с лимонной кислотой.

3. Полученным сахарным сиропом залейте инжир и доведите до готовности на медленном огне.

4. Горячий джем переложите в подогретые полулитровые банки, закатайте прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Виноград

Компот из винограда

Виноград – 3 кг Сахар – 750 г Лимон – 1 штука Вода – 1 л

1. Виноград тщательно помойте, слейте воду и уложите ягоды в сухие банки.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп, остудите его и влейте в банки с виноградом.

3. Лимон нарежьте ломтиками.

4. В каждую банку положите по ломтику лимона, накройте прокипяченными крышками, простерилизуйте и закатайте.

Компот из винограда с персиками, грушами и айвой

Виноград – 500 г Айва – 400 г Персики – 400 г Груши – 400 г Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Ягоды винограда переберите, помойте и удалите плодоножки.

2. Груши помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте крупными ломтиками и пробланшируйте.

3. У персиков удалите косточки. Айву помойте.

4. Виноград, персики, айву и грушу выложите слоями в простерилизованные банки.

5. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп и при кипении влейте его в банки.

6. Накройте банки прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 12-15 минут в зависимости от объема, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Виноградный сок

Виноград – 2 кг

1. Ягоды переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю и тщательно разомните пестиком.

2. Полученную виноградную массу отожмите через сложенную в несколько слоев марлю, выжимки залейте небольшим количеством воды, поставьте на огонь и прогревайте в течение 15 минут.

3. Проваренную массу отожмите еще раз, соедините полученный сок с соком, полученным при первом отжиме, оставьте на 2 часа и процедите через марлю.

4. Сок перелейте в эмалированную посуду, поставьте на огонь, нагрейте до 95° С, разлейте по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Варенье из винограда по-софийски

Виноград – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 200 мл Ванильный сахар по вкусу

1. Виноград тщательно помойте, бланшируйте в течение 2 минут в воде при температуре 80° С, затем сразу же остудите в холодной воде.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп.

3. Виноград выложите в эмалированный таз, залейте кипящим сиропом, поставьте на медленный огонь и прогревайте в течение 20 минут при постоянном помешивании. Затем снимите варенье с плиты и оставьте на 8 часов.

4. По прошествии указанного времени прогревайте массу еще 40 минут, периодически снимая пену.

5. Варенье откиньте на дуршлаг, слейте сироп, уваривайте при медленном кипении в течение 15 минут и добавьте

ванильный сахар.

6. Виноградное варенье переложите в банки, залейте сиропом, остудите и закатайте крышками.

Варенье из винограда по-пловдивски

Виноград – 1 кг Сахар – 1 кг Лимонная кислота – 3 г Вода – 200 мл Ванильный сахар по вкусу

1. Виноград помойте, засыпьте сахаром и оставьте на 2 часа, после чего добавьте воду, поставьте на медленный огонь и варите до готовности. Снимайте образующуюся в процессе варки пену.

2. В готовое варенье добавьте лимонную кислоту и ванильный сахар по вкусу, оставьте на 8 часов.

3. По прошествии указанного времени варенье разложите по банкам, закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Варенье из винограда по-созопольски

Виноград – 1 кг Сахар – 1,2 кг Лимонная кислота – 3 г Вода – 1 л

1. Воду вскипятите с сахаром.

2. Виноград помойте, опустите в горячий сироп и варите на медленном огне в течение 15 минут. Когда смесь закипит, снимите ее с огня и оставьте на 5 часов. После этого снова поставьте массу на огонь, доведите до кипения и, сняв с плиты, выдерживайте еще 5 часов.

3. Поставив варенье на огонь в третий раз, доведите его до готовности, добавьте лимонную кислоту и остудите.

4. Откиньте варенье на дуршлаг, слейте сироп и уваривайте его в течение 15 минут в режиме медленного кипения.

5. Разложите варенье по банкам, залейте сиропом и закатайте крышками.

6. После того как банки остынут, уберите их на хранение.

Виноградное желе

Виноград – 1 кг Вода – 400 мл Сахар – 700 г

1. Ягоды винограда переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 15 минут.

2. Из полученной массы выжмите сок и процедите его через сложенную в несколько слоев марлю. Сок поставьте на огонь и варите до уменьшения первоначального объема в 2 раза,

периодически снимая образующуюся пену.

3. Добавьте к соку сахар и доведите до готовности. Горячее желе перелейте в подогретые полулитровые банки, пастеризуйте их в течение 10 минут при температуре 90° С, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Маринованный виноград

Виноград – 1 кг Вода – 450 мл Сахар – 400 г 9%-ный уксус – 100 мл Гвоздика – 5 штук Душистый перец горошком – 5 штук Корица – 1 кусочек

1. Ягоды винограда переберите и помойте.

2. В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините воду с сахаром и специями, доведите полученную жидкость до кипения, прогревайте в течение 5 минут, затем процедите через сложенную в несколько слоев марлю, остудите до комнатной температуры и добавьте уксус. Половину уксуса можно заменить кислым ягодным соком, например крыжовника, красной смородины или вишни.

3. Виноград выложите в простерилизованные литровые банки, залейте маринадом, накройте прокипяченными крышками, пастеризуйте в течение 20 минут при температуре 85-90° С и закатайте.

Виноград в собственном соку

Виноград – 2 кг Виноградный сок – 2 л Сахар – 200 г

1. Ягоды винограда переберите, тщательно помойте и уложите в литровые банки.

2. В эмалированную посуду налейте виноградный сок, добавьте сахар и прогревайте до тех пор, пока он полностью не растворится. Полученную жидкость остудите до 30° С и влейте в банки с виноградом. Банки накройте прокипяченными крышками и пастеризуйте в течение 15 минут, после чего закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Смоква из винограда

Виноград – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1 л Сахарная пудра

1. Виноград помойте, не отделяя от кистей, и удалите поврежденные ягоды.

2. В эмалированной кастрюле приготовьте сахарный сироп, доведите до кипения и обмакните в него каждую кисть винограда.

3. Обваляйте виноград в сахарной пудре и подсушите в умеренно разогретой (примерно до 60° С) духовке.

4. Окончательно подсушенную смокву переложите в простерилизованные сухие банки и закатайте их крышками.

Виноградный мед

Виноград – 2 кг

1. Ягоды винограда переберите, помойте, разомните и отожмите.

2. Полученный сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

3. Сок перелейте в эмалированную посуду, поставьте на кипящую водяную баню и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится на $^1/_3$.

4. Готовый мед перелейте в простерилизованные полулитровые банки и закатайте крышками.

Виноградный мед с капустой

Виноградное сусло – 12 л Белокочанная капуста – 2 кг Бергамотовая эссенция – 3 капли

1. Сусло процедите через сложенную в несколько слоев марлю, поставьте на медленный огонь и прогревайте до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

2. Капуту нашинкуйте, отварите, остудите и добавьте к суслу вместе с бергамотовой эссенцией.

3. Мед варите при постоянном помешивании до загустения, затем разлейте по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Виноградный мед с тыквой

Виноград – 10 кг Тыква – 1 штука Ядра грецких орехов – 200 г Древесная зола – 100 г

1. Тыкву очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками, залейте водой и оставьте на 2 часа.

2. Ягоды винограда переберите, помойте, залейте водой, варите до размягчения и протрите через металлическое сито.

3. Полученное виноградное сусло процедите через сложенную в несколько слоев марлю, перелейте в эмалированную кастрюлю и поставьте на медленный огонь.

4. Древесную золу поместите в тканевый мешочек, опустите в кастрюлю с виноградным суслом и варите в течение 30 минут, после чего выньте.

5. Выпаривайте виноградное сусло до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза. После этого добавьте ломтики тыквы и варите на сильном огне до загустения.

6. За 5-10 минут до окончания приготовления добавьте ядра грецких орехов.

7. Готовый мед остудите, разлейте по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Повидло из винограда по-молдавски

Виноград – 2 кг

1. Ягоды винограда переберите, помойте, удалите семена, положите мякоть в эмалированный таз и тщательно разомните.

2. Поставьте таз на огонь и варите содержимое при постоянном помешивании до тех пор, пока первоначальный объем массы не уменьшится в 2 раза.

3. Повидло поставьте на 20 минут в разогретую, но уже выключенную и остывающую духовку.

4. Горячее повидло разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Шелковица

Компот из шелковицы

Шелковица – 1 кг Сахар – 250 г Вода – 1 л

1. Плоды шелковицы переберите, помойте и выложите в сухие полулитровые банки.

2. В отдельной посуде соедините сахар и воду, доведите до кипения и залейте этим горячим сиропом плоды шелковицы. Банки накройте прокипяченными крышками, пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85° С, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Шелковица, консервированная в сахарном сиропе

Шелковица – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Плоды шелковицы тщательно вымойте, слегка обсушите и

пропустите через мясорубку.

2. Сахар залейте водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

3. Шелковицу переложите в эмалированную кастрюлю, залейте кипящим сахарным сиропом и тщательно перемешайте.

4. Полученную массу разложите по простерилизованным подогретым банкам, накройте их смоченными в спирте бумажными кружочками, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Варенье из шелковицы

Шелковица – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 400 мл Лимонная кислота – 3 г

1. Плоды шелковицы помойте.

2. В отдельной посуде соедините сахар с водой, доведите полученную жидкость до кипения и соедините с лимонной кислотой.

3. Шелковицу переложите в эмалированный таз, залейте горячим сиропом, поставьте на медленный огонь и варите в течение 5 минут, после чего остудите, снова варите в течение 10 минут и оставьте на 15 минут.

4. Доведите варенье до готовности, разложите в горячем виде по полулитровым простерилизованным банкам, закатайте прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Ежевика

Компот из ежевики

Ежевика 1 кг Сахар 1 кг Вода 1 л

1. В отдельной посуде приготовьте сироп: растворите сахар в воде и доведите полученную жидкость до кипения.

2. Литровые банки помойте, обдайте кипятком, выложите в них ягоды ежевики и залейте сахарным сиропом.

3. Банки накройте прокипяченными крышками, пастеризуйте при температуре 85° С в течение 20 минут и закатайте.

Сок из ежевики

Ежевика – 2 кг

1. Ежевику переберите, помойте, положите под пресс или выпарите в соковарке.

2. Полученный сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю, доведите до кипения и разлейте в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам.

3. Банки закатайте прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Варенье из ежевики

Ежевика – 1 кг Сахар – 850 г Вода – 450 мл

1. Ягоды ежевики переберите, помойте, обсушите и выложите в эмалированный таз.

2. В отдельную посуду насыпьте сахар, залейте его водой и доведите до кипения.

3. Полученным горячим сиропом залейте ежевику, поставьте таз на медленный огонь, варите содержимое в течение 5 минут, затем оставьте на 6 часов.

4. По прошествии указанного времени прогревайте ежевику еще 10 минут и, сняв с плиты, выдерживайте 3 часа.

5. Поставьте варенье на огонь в третий раз и доведите до готовности.

6. Горячее варенье разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте металлическими крышками и остудите.

Джем из ежевики

Ежевика – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 600 мл Яблоки – 200 г

1. Ежевику переберите и удалите плодоножки. Ягоды помойте, половину положите в эмалированную кастрюлю, залейте 200 мл горячей воды, бланшируйте в течение 3 минут и протрите через металлическое сито.

2. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевины и семена, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

3. Ежевичное пюре залейте оставшейся водой, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 5 минут, после чего соедините с целыми ягодами ежевики, ломтиками яблок и сахаром.

4. Джем доведите до готовности при постоянном помешивании, разлейте в горячем виде по полулитровым подогретым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Повидло из ежевики

Ежевика – 1 кг Сахар – 800 г

1. Ежевику переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и нагрейте при постоянном помешивании до температуры 90° С.

2. Ягоды протрите через металлическое сито, нагрейте до кипения, соедините с сахаром и варите при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема на

четверть.

3. Готовое повидло в горячем виде разложите по подогретым полулитровым банкам, закатайте крышками и остудите.

Желе из ежевики

Ежевичный сок – 1 л Сахар – 1 кг

1. Свежий сок из ежевики налейте в эмалированную кастрюлю, соедините с сахаром, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и прогревайте при постоянном помешивании до загустения.

2. Горячий сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю, снова налейте в эмалированную посуду и варите до уменьшения первоначального объема на четверть.

3. Желе разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Желе из ежевики и красной смородины

Ежевичный сок – 1 л Сок красной смородины – 1 л Сахар – 1,5 кг

1. Сок красной смородины соедините в эмалированной кастрюле с соком свежей ежевики, добавьте сахар, поставьте на медленный огонь и прогревайте при постоянном помешивании до тех пор, пока первоначальный объем жидкости не уменьшится на треть.

2. Готовое желе в горячем виде разлейте по полулитровым банкам, пастеризуйте в течение 12 минут при температуре 90° С, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

3. Храните в прохладном месте.

Пастила из ежевики

Пюре из свежей ежевики – 1 кг Сахар – 500 г Сахарная пудра по вкусу

1. Ежевичное пюре выложите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь и постепенно добавьте сахар.

2. Пюре прогревайте при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2 раза, вылейте на противень с высокими стенками, поставьте в умеренно разогретую духовку и запеките при открытой дверце.

3. Готовую пастилу нарежьте небольшими кусочками, посыпьте сахарной пудрой, положите в простерилизованные сухие банки и закатайте прокипяченными капроновыми крышками.

4. Храните в холодном месте.

Мармелад из ежевики

Ежевика – 1 кг Яблоки – 1 кг Сахар – 1,4 кг Вода – 400 мл

1. Ежевику помойте, положите в эмалированный таз для приготовления варенья, залейте холодной водой и прогревайте на медленном огне до размягчения.

2. Ягоды протрите в горячем виде вместе с отваром через металлическое сито и соедините с сахаром.

3. У кислых яблок удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, залейте водой и тушите до размягчения, после чего соедините с ежевикой.

4. Полученную массу прогревайте до готовности при постоянном помешивании.

5. Мармелад в горячем виде разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком и остудите при комнатной температуре.

Смоква из ежевики

Ежевика – 1 кг Сахар – 600 г

1. Ежевику помойте, выложите в эмалированную кастрюлю, засыпьте сахаром и оставьте на 3 часа.

2. После того как выделится сок, поставьте ягоды на медленный огонь и варите при постоянном помешивании до тех пор, пока смесь не начнет отделяться от стенок кастрюли.

3. Противень смочите холодной водой, выложите полученную горячую массу и оставьте на открытом воздухе для подсушивания.

4. Готовый продукт разрежьте на несколько частей, переложите в простерилизованные сухие банки и закатайте крышками.

5. Храните в прохладном месте.

Натуральная ежевика

Ежевика – 1 кг Вода – 500 мл

1. Ягоды ежевики переберите, тщательно помойте, слегка обсушите и переложите в сухие полулитровые банки.

2. Воду нагрейте до кипения и залейте ею ежевику.

3. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут в кипящей воде, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

4. Храните в прохладном месте.

Ежевика, консервированная в сиропе

Ежевика – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Ежевику тщательно помойте, обсушите при комнатной температуре, пропустите через мясорубку и переложите в эмалированную кастрюлю.

2. Из сахара и воды приготовьте сироп и доведите его до кипения. Горячим сиропом залейте пюре из ежевики, сразу же разложите полученную массу по простерилизованным подогретым банкам, накройте их кружочками из пергаментной бумаги, смоченными в спирте, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Ежевика, консервированная в малиновом соке

Ежевика – 1 кг Малиновый сок – 1 л Сахар – 400 г Лимонная кислота – 1 г

1. Ежевику переберите, помойте и выложите в полулитровые банки.

2. Малиновый сок налейте в эмалированную кастрюлю, соедините с сахаром и лимонной кислотой, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. Полученной жидкостью залейте ежевику.

3. Банки пастеризуйте в течение 12 минут при температуре 90° С, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Брусника

Брусничный компот

Брусника – 1 кг Сахар – 700 г Вода – 1 л

1. Бруснику переберите, помойте и выложите в полулитровые банки.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой, доведите полученную жидкость до кипения,

процедите через фланель или сложенную в несколько слоев марлю и вскипятите еще раз.

3. Бруснику залейте кипящим сиропом.

4. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, стерилизуйте в течение 10 минут в кипящей воде и закатайте.

Брусничный компот с яблоками

Брусника – 1 кг Яблоки – 500 г Сахар – 500 г Вода – 1 л Лимон – 1 штука

1. Бруснику помойте, переберите и выложите в литровые банки.

2. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и добавьте к бруснике.

3. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп: залейте водой сахар и доведите полученную жидкость до кипения.

4. Лимон нарежьте тонкими ломтиками и выложите их на ягоды брусники и яблоки.

5. В банки влейте кипящий сахарный сироп.

6. Банки накройте прокипяченными лакированными крышками, пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85° С и закатайте.

Брусничный компот по-чешски

Брусника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1 л Лимонная кислота – 1 чайная ложка

1. Ягоды брусники переберите, помойте и слегка обсушите.

2. В эмалированную посуду насыпьте сахар, залейте его водой, доведите до кипения, добавьте бруснику и варите в течение 4 минут.

3. Переложите бруснику в чистые литровые банки.

4. Сироп соедините с лимонной кислотой, доведите до кипения, снимите образовавшуюся пену и влейте в банки.

5. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85° С и закатайте.

6. Храните в прохладном месте.

Брусничный компот с грушами

Брусника – 1 кг Груши – 500 г Сахар – 400 г Вода – 1 л Лимон по вкусу

1. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой, доведите полученную жидкость до кипения, процедите в горячем виде через сложенную в несколько слоев марлю и еще раз вскипятите.

2. Бруснику переберите, помойте и переложите в эмалированную кастрюлю.

3. Груши очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и добавьте к бруснике. Лимон нарежьте тонкими ломтиками. Бруснику, грушу и ломтики лимонов уложите в полулитровые банки, залейте кипящим сиропом. Накройте банки прокипяченными металлическими крышками, стерилизуйте в течение 10 минут в кипящей воде и закатайте.

4. Банки переверните вниз горлышком и остудите. Храните в прохладном месте.

Натуральная брусника

Брусника – 2 кг Вода – 1 л

1. Ягоды брусники помойте, очистите от чашелистиков, выложите в простерилизованные полулитровые банки и залейте кипятком.

2. Банки стерилизуйте в течение 10 минут в кипящей воде, затем закатайте прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Брусничный сок

Брусника – 1 кг Вода – 1 л

1. Бруснику переберите, рассортируйте, помойте, положите в эмалированную посуду, залейте водой и разомните.

2. Мезгу подогрейте на медленном огне и спрессуйте.

3. Выделившийся сок доведите до кипения, перелейте в литровые банки и пастеризуйте их при температуре 95° С в течение 20 минут, после чего закатайте прокипяченными крышками.

Брусничное варенье

Брусника – 1 кг Яблоки – 250 г Сахар – 1,5 кг

1. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины,

а мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

2. Бруснику высыпьте в дуршлаг, помойте в проточной холодной воде, переложите в эмалированный таз, засыпьте сахаром, поставьте на огонь и 3 раза доводите до кипения.

3. Убавьте огонь, добавьте ломтики яблок, аккуратно перемешайте и варите до готовности.

4. Варенье выложите в банки и закройте пластмассовыми крышками.

Брусничное варенье с медом

Брусника – 1 кг Мед – 700 г Вода – 150 мл Гвоздика – 3 штуки Лимонная цедра – 1 чайная ложка Листья мяты, липовый цвет, лепестки шиповника – 1 чайная ложка Корица по вкусу

1. Лимонную цедру натрите на мелкой терке.

2. Бруснику помойте, бланшируйте в течение 3 минут в кипятке и выложите в эмалированный таз.

3. К бруснике добавьте мед, корицу, гвоздику, лимонную цедру и воду, поставьте на медленный огонь и варите до готовности при постоянном помешивании.

4. В готовое варенье добавьте липовый цвет, лепестки шиповника и листья мяты, разложите по полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Брусничное варенье с яблоками

Брусника – 1 кг Яблоки – 500 г Сахар – 1,3 кг Вода – 500 мл

1. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и бланшируйте в течение 5 минут в кипятке.

2. Бруснику переберите, помойте, положите в эмалированный таз, залейте водой и всыпьте сахар.

3. Таз поставьте на медленный огонь и прогревайте содержимое при постоянном помешивании до готовности.

4. За 15 минут до окончания варки добавьте в таз яблоки.

5. Горячее варенье разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Брусничное варенье с тыквой и яблоком

Брусника – 1,2 кг Мед – 150 г Тыква – 100 г Яблоко – 1 штука Молотая корица – 0,5 чайной ложки

1. Бруснику помойте, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте корицу и мед, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения.

2. Яблоко очистите от кожицы, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

3. Тыкву очистите от кожуры, нарежьте мелкими кубиками.

4. К бруснике добавьте яблоко и тыкву, варите до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

5. Горячее варенье разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Брусничное варенье с грушами

Брусника – 1 кг Груши – 500 г Сахар – 1 кг Вода – 500 мл Ванилин по вкусу

1. Ягоды брусники переберите, помойте, обдайте кипятком и переложите в эмалированный таз. Прогревайте на медленном огне до тех пор, пока брусника не лопнет.

2. Ягоды протрите в горячем виде через металлическое сито.

3. Груши очистите от кожицы, нарежьте тонкими ломтиками, удалите семена и сердцевины.

4. К брусничному пюре добавьте сахар, поставьте на медленный огонь и прогревайте в течение 30 минут, постоянно помешивая и снимая образующуюся пену.

5. Груши добавьте к варенью вместе с ванилином, доведите до готовности и разложите в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам.

6. Банки закатайте прокипяченными металлическими крышками, остудите и храните в прохладном месте.

Брусничное варенье с морковью

Брусника – 1 кг Морковь – 500 г Сахар – 1 кг Вода – 500 мл

1. Бруснику переберите, помойте и бланшируйте в течение нескольких секунд в кипящей воде.

2. Морковь очистите, помойте, нарежьте тонкими кружочками и бланшируйте в течение 10 минут в кипятке.

3. Бруснику переложите в эмалированный таз для варки варенья, соедините с сахаром, залейте водой, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение

10 минут.

4. Морковь добавьте к бруснике и доведите варенье до готовности при постоянном помешивании.

5. Разлейте продукт в горячем виде по полулитровым банкам, стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде и закатайте.

Брусничное варенье по-белорусски

Брусника – 1 кг Яблоки – 500 г Вода – 500 мл

1. Яблоки помойте, разрежьте на 4 части, удалите семена, а ломтики бланшируйте в кипящей воде в течение 4 минут.

2. Бруснику помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на медленный огонь и варите до тех пор, пока ягоды не дадут сок.

3. К бруснике добавьте яблоки, варите 30-40 минут.

4. Горячее варенье разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите. Храните в прохладном месте.

Брусничное повидло с черникой

Брусника – 1 кг Черника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 400 мл

1. Чернику и бруснику переберите, помойте, положите в эмалированную посуду, залейте водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения. Ягоды вместе с отваром протрите через металлическое сито.

2. Полученное пюре соедините с сахаром и варите до готовности при постоянном помешивании.

3. Горячее повидло разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, остудите, закатайте прокипяченными крышками и храните в холодном месте.

Брусничный джем по старинному рецепту

Брусника – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Ягоды брусники переберите, помойте, положите в эмалированный таз, залейте водой, добавьте 700 г сахара, поставьте на медленный огонь и прогревайте до уменьшения первоначального объема на треть.

2. К полученной массе добавьте оставшийся сахар и доведите до готовности при постоянном помешивании.

3. Горячий джем разлейте по простерилизованным

полулитровым банкам, закатайте прокипяченными лакированными крышками и остудите.

4. Храните в прохладном месте.

Брусничный джем по-словацки

Брусника – 1 кг Яблоки – 1 кг Груши – 1 кг Сахар – 1 кг Лимон – 1 штука

1. Лимон помойте и нарежьте небольшими кусочками.

2. Ягоды брусники переберите, помойте, слегка обсушите, положите в эмалированный таз, поставьте на медленный огонь и прогревайте при постоянном помешивании в течение 10 минут.

3. Яблоки и груши помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, добавьте к бруснике и варите еще 10 минут.

4. Всыпьте сахар и доведите джем до готовности.

5. За несколько минут до окончания приготовления добавьте лимон.

6. Готовый джем остудите, разлейте по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Брусничное желе

Брусника – 1 кг Мед – 500 г Вода – 500 мл

1. Бруснику помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипятке, протрите через металлическое сито и отожмите сок.

2. Полученный сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю, соедините с медом и прогревайте на медленном огне до загустения.

3. Желе в горячем виде разложите по полулитровым простерилизованным банкам, закатайте их прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Брусничная пастила

Брусника – 1 кг Мед – 500 г Вода – 500 мл

1. Ягоды брусники помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте мед, поставьте на медленный огонь и варите до тех пор, пока полученная масса не начнет легко отделяться от стенок.

2. Пастилу выложите на покрытый пергаментной бумагой противень, поставьте в духовку или на открытое солнечное место и высушите.

3. Готовый продукт разрежьте на небольшие кусочки, положите в простерилизованные полулитровые или литровые банки и закатайте их прокипяченными крышками.

4. Храните в прохладном месте.

Брусничная приправа с яблоками

Брусника – 1 кг Яблоки – 1 кг Сахар – 400 г Корица – 2 г Гвоздика – 1 г

1. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке и протрите через металлическое сито.

2. Бруснику переберите, помойте, бланшируйте 5 минут в кипятке, остудите и протрите через сито.

3. Яблочное и брусничное пюре соедините, добавьте сахар, корицу и гвоздику, положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и прогревайте при постоянном помешивании до тех пор, пока первоначальный объем массы не уменьшится на четверть.

4. Готовую приправу в горячем виде разложите по простерилизованным, заранее подогретым полулитровым банкам, закатайте крышками и остудите.

5. Храните в холодном месте.

Терн

Компот из терна

Терн – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 600 мл

1. Терн, собранный после первых заморозков, переберите и тщательно помойте.

2. В отдельной посуде соедините сахар и воду, доведите полученную жидкость до кипения.

3. Ягоды терна опустите в сахарный сироп, прогревайте в течение 5 минут, затем снимите с огня и остудите.

4. Терн выньте из сиропа и переложите в простерилизованные литровые банки.

5. Сироп еще раз доведите до кипения и влейте в банки с терном.

6. Банки накройте прокипяченными лакированными крышками, стерилизуйте при температуре 75° С в течение 20 минут, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Сок из терна

Терн – 2 кг Сахар – 300 г

1. Терн помойте, положите в соковарку, добавьте сахар и выпаривайте до получения сока.

2. Полученный сок подогрейте, перелейте в полулитровые банки, закатайте прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Варенье из терна

Терн – 2 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 1,2 л

1. Терн помойте, проколите в нескольких местах острой палочкой и положите в эмалированную кастрюлю.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой и доведите полученную жидкость до кипения.

3. Терн залейте сиропом, поставьте на огонь и варите в три приема. Между варками настаивайте варенье в течение 5-6 часов.

4. Варенье разложите по подогретым полулитровым банкам, закатайте прокипяченными лакированными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

5. Храните в прохладном месте.

Повидло из терна

Терн – 2 кг Сахар – 2 кг

1. Терн помойте, положите в паровую соковарку и бланшируйте до тех пор, пока плоды не станут мягкими.

2. Терн протрите через волосяное сито, удалите косточки.

3. Полученное пюре соедините с образовавшимся во время варки соком, положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь, дайте закипеть, добавьте сахар и доведите до готовности.

4. Горячее повидло разложите по полулитровым подогретым банкам, закатайте прокипяченными лакированными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Желе из терна

Терн – 3 кг Сахар – 3 кг Вода – 500 мл

1. Терн помойте, положите в соковарку, добавьте воду и выпарите для получения сока.

2. Сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю, перелейте в эмалированную кастрюлю, доведите на медленном огне до кипения, добавьте сахар и уваривайте до загустения.

3. Горячее желе разлейте по подогретым банкам, закатайте их крышками и остудите.

4. Храните в прохладном месте.

Пастила из терна

Терн – 2 кг Сахар – 300 г Вода – 500 мл

1. Терн помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на медленный огонь и варите при постоянном помешивании до размягчения.

2. Протрите терн через сито, удалите косточки, соедините полученное пюре с образовавшимся во время варки соком.

3. Пюре переложите в отдельную посуду, добавьте сахар и уваривайте до уменьшения объема в 2 раза.

4. Повидло остудите, выложите на застеленный пергаментной бумагой противень, оставьте на 2-3 суток для подсыхания.

5. Готовую пастилу нарежьте небольшими кусочками, положите в простерилизованные полулитровые банки и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

6. Храните в прохладном месте.

Маринованный терн

Терн – 3 кг Вода – 1,2 л Сахар – 800 г Гвоздика – 20 бутонов Душистый перец горошком – 30 штук 70%-ная уксусная эссенция – 3 чайные ложки Корица по вкусу

1. Терн помойте. На дно полулитровых банок выложите специи и терн.

2. В отдельной посуде соедините воду и сахар, дайте закипеть и прогревайте в течение 5 минут на медленном огне. Готовый сироп процедите через сложенную в несколько слоев марлю, еще раз доведите до кипения и добавьте уксусную эссенцию.

3. Терн залейте полученным маринадом, накройте прокипяченными крышками и пастеризуйте на водяной бане при температуре 85° С в течение 15 минут. Банки закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Рябина

Компот из черноплодной рябины и малины

Черноплодная рябина – 700 г Малина – 400 г Сахар – 400 г Вода – 1 л

1. Ягоды черноплодной рябины помойте, бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде, а затем остудите под холодной водой.

2. Малину промойте в холодной воде и выложите вместе с черноплодной рябиной в простерилизованные полулитровые банки.

3. Воду вскипятите вместе с сахаром, полученный сироп добавьте к ягодам.

4. Банки стерилизуйте в течение 15 минут, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и охладите.

Компот из черноплодной рябины, сливы, яблок и груш

Черноплодная рябина – 700 г Слива – 100 г Яблоки – 100 г Груши – 100 г Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Ягоды рябины помойте, бланшируйте в кипящей воде в течение 3 минут и остудите.

2. Сливы помойте, разрежьте пополам, косточки выньте, а мякоть бланшируйте в течение 3 минут.

3. Груши и яблоки помойте, удалите сердцевины и семена, мякоть нарежьте ломтиками и бланшируйте 5-7 минут.

4. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп.

5. Рябину, сливу, груши и яблоки разложите по стерилизованным полулитровым банкам, залейте сахарным сиропом и стерилизуйте в течение 15 минут. После чего закатайте банки крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Сок из черноплодной рябины

Черноплодная рябина – 1 кг Вода – 150 мл

1. Рябину помойте, измельчите, положите в эмалированную посуду, добавьте воду и прогревайте в течение 15 минут при температуре 60-70° С.

2. Полученную массу тщательно спрессуйте, выжмите сок и процедите его через чистую марлю, сложенную в несколько слоев.

3. Сок перелейте в чистую посуду, нагрейте до 75° С и снова процедите, после чего кипятите в течение 4 минут и разлейте по полулитровым банкам.

4. Пастеризуйте банки в течение 15 минут при температуре 85° С, затем закатайте крышками, переверните вниз горлышком и

остудите.

Варенье из черноплодной рябины

Черноплодная рябина – 1 кг Сахар – 1 кг Лимонная кислота – 1 г Вода – 250 мл

1. Ягоды рябины помойте, бланшируйте в кипящей воде в течение 2 минут.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп, добавьте ягоды черноплодной рябины, варите их на медленном огне в течение 5-7 минут, после чего снимите с огня и оставьте на 8 часов.

3. По прошествии указанного времени варенье доведите до готовности и добавьте лимонную кислоту.

4. Разложите продукт по простерилизованным банкам и закатайте крышками.

Варенье из черноплодной рябины со смородиновым соком

Черноплодная рябина – 1 кг Сахар – 1 кг Сок красной смородины – 300 мл Вода – 300 мл Лимонная кислота – 2 г

1. Рябину переберите, помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке, сразу же остудите под струей холодной воды и переложите в эмалированную посуду.

2. В отдельной посуде соедините сахар, воду и сок красной смородины, приготовьте сироп и охладите его до 80° С.

3. Рябину залейте сиропом, поставьте на сильный огонь, доведите до кипения, убавьте огонь и варите до готовности при периодическом осторожном помешивании.

4. В процессе варки снимайте образующуюся пену, а перед ее окончанием добавьте лимонную кислоту. Готовое варенье разложите по стерилизованным банкам и закатайте крышками.

Варенье из черноплодной и обыкновенной рябины

Черноплодная рябина – 1 кг Обыкновенная рябина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1 л

1. Ягоды черноплодной и обыкновенной рябины переберите, помойте, бланшируйте в течение 7 минут в кипящей воде.

2. Водой, в которой бланшировались ягоды, залейте сахар и доведите полученную жидкость до кипения, процедите через фланель или сложенную в несколько слоев марлю и вскипятите еще раз.

3. Сироп налейте в эмалированный таз, опустите в него ягоды, оставьте на 3 часа, поставьте на медленный огонь и варите в течение 20 минут.

4. Затем варенье оставьте еще на 8 часов, а после доведите до готовности.

5. Горячее варенье разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками

Черноплодная рябина – 1 кг Яблоки – 200 г Сахар – 1,4 кг Лимонная кислота – 4 г Вода – 400 мл Ванильный сахар по вкусу

1. Ягоды черноплодной рябины переберите, помойте, бланшируйте в течение 3 минут в кипятке, сразу же остудите под струей холодной воды и положите в эмалированный таз для варки варенья. В отдельной посуде залейте 500 г сахара водой, доведите полученную жидкость до кипения.

2. Полученным сахарным сиропом залейте ягоды рябины, поставьте таз на медленный огонь, прогревайте в течение 5 минут, а затем оставьте в теплом месте на 10 часов. По прошествии указанного времени таз снова поставьте на огонь, доведите до кипения и соедините с оставшимся сахаром.

3. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте тонкими ломтиками и бланшируйте в течение 5 минут в кипятке.

4. Вместе с ванилином и лимонной кислотой яблоки добавьте в варенье за 15 минут до окончания варки. Горячее варенье разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Черноплодная рябина, консервированная в яблочном соке

Черноплодная рябина – 1 кг Яблочный сок – 1 кг Сахар – 650 г

1. Черноплодную рябину переберите, помойте, положите в кастрюлю, залейте холодной водой и оставьте на 3 суток.

2. По прошествии указанного времени переложите ягоды в полулитровые банки.

3. В отдельную посуду налейте яблочный сок, нагрейте его до

кипения, соедините с сахаром и варите до его полного растворения.

4. Ягоды залейте кипящим сиропом.

5. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, стерилизуйте в течение 25 минут в кипящей воде, закатайте и остудите.

Джем из рябины

Рябина – 2 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл

1. Ягоды рябины рассортируйте, помойте, бланшируйте в кипящей воде в течение 5 минут, раздавите или пропустите через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в эмалированный таз, соедините с сахаром, добавьте воду и варите при постоянном помешивании до готовности.

3. Джем в горячем виде разлейте по подогретым полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Повидло из рябины

Рябина – 2 кг Сахар – 2 кг Вода – 500 мл

1. Ягоды рябины помойте, положите в эмалированный таз, залейте водой, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и прогревайте до размягчения. Протрите ягоды через металлическое сито, залейте образовавшимся во время варки соком, добавьте сахар и варите до готовности при постоянном помешивании.

2. Повидло разложите по полулитровым банкам, закатайте крышками и остудите.

Желе из рябины

Рябиновый сок – 2 л Сахар – 1,6 кг

1. Сок налейте в эмалированную посуду, нагрейте на медленном огне до 80˚ С, соедините с сахаром и прогревайте до его растворения.

2. Горячий сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю, вылейте обратно в кастрюлю и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

3. Перелейте сок в подогретые полулитровые или литровые

банки, закатайте крышками и остудите.

Пастила из черноплодной рябины

Черноплодная рябина – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 1 л

1. Помойте рябину, положите в эмалированную посуду, накройте крышкой и поместите в разогретую до 50° С духовку на 5 часов.

2. После этого залейте рябину водой, поставьте на огонь и варите до размягчения.

3. Тщательно протрите ягоды рябины через сито, соедините с сахаром и варите на медленном огне до загустения.

4. Полученную массу тонким слоем выложите на смоченный холодной водой противень и высушите в духовке или на солнечном месте.

5. Готовую пастилу нарежьте, обсыпьте сахаром, положите в банки и храните в темном прохладном месте.

Маринованная рябина

Рябина – 2 кг Вода – 1,3 л Сахар – 1 кг 70%-ная уксусная кислота – 15 г Душистый перец горошком – 15 штук Гвоздика – 10 штук Корица – 6 небольших кусочков

1. Ягоды рябины переберите, помойте, выложите в полулитровые банки вместе с корицей, гвоздикой и душистым перцем.

2. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого залейте сахар водой, доведите до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, еще раз нагрейте на медленном огне до 90° С и добавьте уксусную кислоту.

3. Ягоды рябины залейте горячим маринадом, накройте прокипяченными лакированными крышками, пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 70° С, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Натуральная черноплодная рябина

Черноплодная рябина – 2 кг Вода – 3 л

1. Ягоды рябины помойте, уложите в простерилизованные банки, залейте горячей водой, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 20 минут.

2. После этого банки закатайте крышками и остудите. Храните готовый продукт в прохладном месте.

Черноплодная рябина в собственном соку

Черноплодная рябина – 2 кг Сок черноплодной рябины – 1 л

1. Ягоды рябины помойте, бланшируйте в течение 10 минут в кипящей воде, остудите и положите в полулитровые банки, тщательно утрамбовывая их.

2. Сок черноплодной рябины прокипятите и сразу же влейте в банки с ягодами, после чего накройте их крышками и стерилизуйте в течение 20 минут.

3. Банки закатайте крышками и остудите.

Черноплодная рябина с сахаром

Черноплодная рябина – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Ягоды помойте и бланшируйте в кипящей воде в течение 4 минут, после чего пропустите через мясорубку и соедините с сахаром.

2. Полученную массу тщательно перемешайте, поставьте на медленный огонь и прогревайте в течение 5 минут при постоянном помешивании.

3. Разложите рябину по подогретым полулитровым банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 15-18 минут, после чего закатайте и остудите.

Цукаты из черноплодной рябины

Черноплодная рябина – 1 кг Сахар – 1,2 кг Лимонная кислота – 3 г Вода – 600 мл

1. Соедините сахар и воду, доведите полученную жидкость до кипения.

2. Рябину, не отделяя от кистей, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде, после чего опустите в сироп, доведите еще раз до кипения, снимите с огня и остудите.

3. Кастрюлю с сиропом и рябиной поставьте на 5 минут на медленный огонь, после чего остудите и оставьте на 12 часов.

4. Затем еще 3-4 раза повторите 5-минутную варку, а при последней добавьте в сироп лимонную кислоту.

5. Цукаты откиньте на дуршлаг, слейте сироп и высушите кисти в помещении с комнатной температурой.

6. Готовые цукаты переложите в картонные коробки и плотно закройте.

Сок из рябины обыкновенной

Рябина – 2 кг Вода – 2 л

1. Ягоды рябины переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на медленный огонь и варите до размягчения.

2. Протрите ягоды через металлическое сито, отожмите сок и перелейте его в простерилизованные полулитровые банки.

3. Стерилизуйте банки в течение 15 минут в кипящей воде, затем закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Сок из рябины обыкновенной с медом

Рябина – 1 кг Мед – 200 г

1. Ягоды переберите, помойте, немного обсушите, положите в полиэтиленовые пакеты и оставьте на 3 дня в морозильнике.

2. По прошествии времени разморозьте ягоды, измельчите их, отожмите и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

3. Полученный сок поставьте на медленный огонь, подогрейте, добавьте мед, доведите до кипения и сразу же разлейте по простерилизованным банкам.

4. Банки закатайте крышками, накройте одеялом и остудите.

Варенье из рябины обыкновенной

Рябина – 1 кг Мед – 500 г Вода – 500 мл

1. Рябину помойте, положите в полиэтиленовый пакет, оставьте на несколько дней в морозильнике.

2. В отдельной эмалированной посуде залейте мед водой, подогрейте полученную жидкость, дайте ей закипеть и опустите в нее размороженные ягоды рябины.

3. Доведите варенье до готовности.

4. В горячем виде разлейте продукт по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Пастила из обыкновенной рябины

Рябина обыкновенная – 1 кг Сахар – 800 г Вода – 200 мл Сахарная пудра по вкусу

1. Ягоды рябины переберите, помойте, бланшируйте в кипятке в течение 5 минут, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения при постоянном помешивании.

2. Рябину в горячем виде протрите через металлическое сито, соедините с сахаром, положите обратно в кастрюлю и варите до загустения.

3. Горячую пастилу выложите на застеленный пергаментной бумагой противень, поставьте в слабо разогретую духовку и подсушите, после чего нарежьте небольшими кусочками, пересыпьте сахарной пудрой, положите в простерилизованные сухие банки и закатайте прокипяченными крышками.

Рябина обыкновенная в собственном соку

Рябина – 2 кг Сок из свежей рябины – 1 л

1. Ягоды переберите, помойте и выложите в полулитровые банки.

2. Сок доведите до кипения и залейте ягоды рябины.

3. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, стерилизуйте в течение 10 минут в кипящей воде и закатайте.

Рябина, консервированная с медом

Рябина обыкновенная – 1 кг Мед – 500 г

1. Соберите рябину после первых заморозков, помойте, переберите, удалите гребни. Ягоды проколите иголкой, подержите до размягчения в кипящей воде и откиньте на дуршлаг.

2. Мед положите в эмалированную кастрюлю, нагрейте, опустите в него рябину и варите на медленном огне до загустения, периодически снимая образующуюся пену.

3. Ягоды остудите, разложите по полулитровым простерилизованным банкам, закатайте прокипяченными крышками и поставьте на хранение в прохладное место.

Клюква

Компот из клюквы

Клюква – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 400 мл

1. Ягоды клюквы переберите, помойте и положите в литровые банки.

2. Приготовьте сироп: залейте сахар водой и доведите до кипения.

3. Клюкву залейте сиропом, накройте лакированными

прокипяченными крышками, пастеризуйте в течение 10-15 минут при температуре 90° С и закатайте. Остудите, перевернув банки вниз горлышком.

4. Храните в прохладном месте.

Сок из клюквы

Клюква – 2 кг Сахар – 300 г

1. Ягоды переберите, тщательно помойте, положите под пресс и отожмите сок.

2. Полученный сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю, перелейте в эмалированную посуду, добавьте сахар, нагрейте до 85° С и оставьте на 10 минут.

3. По прошествии указанного времени перелейте сок в полулитровые банки, накройте прокипяченными крышками, пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85° С и закатайте.

Варенье из клюквы

Клюква – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 400 мл Ядра грецких орехов – 300 г

1. Клюкву помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке и положите в эмалированный таз.

2. В отдельной посуде соедините сахар и воду, полученную жидкость доведите до кипения.

3. Ядра грецких орехов измельчите.

4. Горячим сиропом залейте клюкву, добавьте орехи, поставьте таз на медленный огонь и варите до готовности.

5. Варенье в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Варенье из клюквы с яблоками

Клюква – 1 кг Сахар – 1,5 кг Яблоки – 200 г Вода – 400 мл

1. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками, бланшируйте в течение 10 минут в кипятке, затем сразу же остудите под струей холодной воды.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп, залив сахар водой и доведя полученную жидкость до кипения.

3. Клюкву переберите, помойте, бланшируйте в течение 5

минут в кипящей воде, положите в эмалированную кастрюлю, соедините с яблоками и залейте горячим сиропом.

4. Прогревайте полученную смесь до готовности на медленном огне, затем разлейте по полулитровым простерилизованным банкам, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

5. Храните в прохладном месте.

Варенье из клюквы с грецкими орехами

Клюква – 1 кг Сахар – 1,5 кг Ядра грецких орехов – 200 г

1. Ядра грецких орехов залейте небольшим количеством воды, поставьте на медленный огонь и варите в течение 30 минут, после чего откиньте на дуршлаг.

2. Клюкву переберите, помойте, положите в небольшой эмалированный таз, добавьте сахар и ядра грецких орехов и доведите до готовности в один прием.

3. Горячее варенье разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Пастила из клюквы

Клюква – 1 кг Сахар – 800 г Вода – 200 мл Сахарная пудра по вкусу

1. Ягоды клюквы переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения.

2. В горячем виде протрите ягодную массу через металлическое сито, соедините с сахаром, положите обратно в кастрюлю и уваривайте до загустения.

3. Готовую пастилу выложите на застеленный пергаментной бумагой противень, поставьте в слабо разогретую духовку и подсушите.

4. Пастилу разрежьте на небольшие кусочки, пересыпьте сахарной пудрой, переложите в простерилизованные сухие полулитровые банки, закатайте прокипяченными металлическими крышками и поставьте в холодное место на хранение.

Конфитюр из клюквы

Клюква – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 200 мл

1. Клюкву переберите, помойте и пропустите через мясорубку.

2. Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 15 минут при постоянном помешивании. К клюквенному пюре добавьте сахар и доведите до готовности. В горячем виде разложите его по простерилизованным банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Желе из клюквы

Клюквенный сок – 1 л Сахар – 800 г

1. Сок налейте в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и добавьте сахар.

2. Полученную смесь прогревайте при постоянном помешивании в течение 10 минут, затем процедите через сложенную в несколько слоев марлю и доведите до готовности, уварив желе до уменьшения первоначального объема на четверть.

3. Желе разлейте в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными лакированными крышками и остудите.

Морс из клюквы

Клюква – 250 г Сахар – 250 г Вода – 1,5 л

1. Клюкву переберите, помойте, тщательно разомните и отожмите сок.

2. Полученный сок поставьте на 3 часа в холодильник, а оставшиеся выжимки залейте кипятком, прогревайте на медленном огне в течение 10 минут и отожмите.

3. Оба сока соедините, добавьте сахар, доведите до кипения, разлейте по заранее подогретым полулитровым банкам и закатайте крышками.

4. Банки остудите, перевернув вниз горлышком.

Пюре из клюквы

Клюква – 1 кг

1. Ягоды клюквы помойте, переберите, откиньте на дуршлаг, слейте воду, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке и протрите через металлическое сито.

2. Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения, снимите образовавшуюся пену и перелейте в простерилизованные полулитровые банки.

3. Банки накройте прокипяченными крышками, пастеризуйте в течение 10 минут на водяной бане, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Натуральная клюква

Клюква – 1 кг Вода – 1 л

1. Ягоды клюквы помойте, положите в полулитровые банки, залейте кипятком, накройте прокипяченными крышками и пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 90° С.

2. Банки закатайте крышками и остудите при комнатной температуре.

Клюква, консервированная с сахаром

Ягоды клюквы – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Ягоды клюквы переберите, помойте, слегка подсушите и пропустите через мясорубку. Сахар залейте водой, доведите до кипения, прогревайте в течение 5 минут на медленном огне и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

2. Клюкву залейте кипящим сахарным сиропом, переложите в полулитровые простерилизованные банки, накройте кружками из пергаментной бумаги, смоченной в спирте, и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

3. Банки остудите при комнатной температуре.

Черника

Компот из черники

Черника – 2 кг Сахар – 600 г Вода – 400 мл

1. Чернику переберите, тщательно помойте и выложите в полулитровые банки.

2. В отдельной посуде залейте сахар водой, доведите до кипения, процедите через сложенную в 2-3 слоя марлю и еще раз вскипятите.

3. Чернику залейте горячим сиропом.

4. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 80°

С и закатайте.

5. Переверните банки вниз горлышком и остудите в прохладном помещении.

Сок из черники

Черника – 1 кг Сахар – 200 г Вода – 200 мл

1. Чернику помойте и пропустите через мясорубку.

2. Полученную массу положите в эмалированную посуду, добавьте воду, поставьте на медленный огонь, доведите до 70° С и прогревайте, не понижая температуры, в течение 20 минут.

3. С помощью пресса отожмите из черничной массы сок, оставьте его на 3 часа, а по прошествии времени процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

4. Сок налейте в эмалированную кастрюлю, добавьте сахар, нагрейте на медленном огне до 95° С, перелейте в полулитровые простерилизованные банки, закатайте их прокипяченными крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Напиток из черники

Черника – 2 кг Сахар – 400 г

1. Переберите и помойте чернику, ягоды положите в эмалированную кастрюлю и засыпьте сахаром, после чего оставьте в холодильнике на 10 часов.

2. По прошествии указанного времени слейте образовавшийся сок, процедите его через сложенную в несколько слоев марлю, мезгу отожмите.

3. Соки соедините, оставьте на 4 часа, перелейте в простерилизованные банки и закатайте крышками.

4. Сок можно подавать с молоком, сливками или газированной минеральной водой.

Варенье из черники

Черника – 2 кг Сахар – 3 кг Лимонная кислота – 5 г Вода – 600 мл

1. Чернику переберите, помойте, бланшируйте в течение 3 минут паром и переложите в эмалированную кастрюлю.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой, доведите до кипения и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

3. Ягоды залейте сиропом, поставьте на медленный огонь и

варите до готовности, удаляя образующуюся пену. Перед окончанием приготовления добавьте лимонную кислоту и тщательно перемешайте.

4. Горячее варенье разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Джем из черники

Черника – 2 кг Сахар – 2,4 кг Лимонная кислота – 5 г Вода – 600 мл

1. Чернику помойте, положите в эмалированный таз, соедините с сахаром, залейте водой, поставьте на медленный огонь и варите до готовности.

2. Перед окончанием приготовления джема добавьте в таз лимонную кислоту и тщательно перемешайте.

3. Джем в горячем виде разлейте по полулитровым банкам, накройте их прокипяченными лакированными крышками, пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 80° С и закатайте.

4. Банки остудите и храните в холодном месте.

Желе из черники

Сок из свежей черники – 1 л Сахар – 800 г

1. Сок налейте в эмалированную посуду, соедините с сахаром, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения.

2. Желе процедите через сложенную в 3-4 слоя марлю, перелейте обратно в кастрюлю, прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

3. Горячее желе разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными лакированными крышками и остудите.

Мармелад из черники

Черника – 1 кг Сахар – 600 г Сахарная пудра по вкусу

1. Чернику помойте, выложите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока не образуется сок.

2. Ягоды протрите через металлическое сито. Полученное пюре соедините с сахаром, переложите в кастрюлю и прогревайте до тех пор, пока масса не начнет отделяться от стенок.

3. Мармелад положите на застеленный пергаментной бумагой противень, поставьте в слабо разогретую духовку и подсушите.

4. Готовый мармелад нарежьте небольшими кусочками, пересыпьте сахарной пудрой, положите в простерилизованные сухие банки, закатайте крышками.

5. Храните в прохладном месте.

Натуральная черника

Черника – 1 кг Вода – 500 мл

1. Ягоды черники переберите, помойте, положите в полулитровые банки и залейте водой, нагретой до 60° С.

2. Банки накройте прокипяченными лакированными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут в кипящей воде, закатайте и остудите.

3. Храните в холодном месте.

Черника, консервированная в собственном соку

Черника – 1 кг Сахар – 600 г

1. Чернику помойте. Примерно $^1/_5$ часть всей массы положите в эмалированную кастрюлю, тщательно разомните и соедините с сахаром.

2. К полученному пюре добавьте оставшуюся чернику, поставьте на медленный огонь и прогревайте при постоянном помешивании в течение 5 минут. Снимите образовавшуюся пену.

3. Полученное пюре в горячем виде разложите по полулитровым банкам, пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 85° С, закатайте крышками и остудите.

4. Храните в прохладном месте.

Черника, консервированная с сахаром

Черника – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 300 мл

1. Ягоды помойте, слегка подсушите и пропустите через мясорубку. В отдельной посуде соедините воду с сахаром и доведите полученную жидкость до кипения, после чего процедите через сложенную в несколько слоев марлю и еще раз вскипятите.

2. Чернику залейте горячим сахарным сиропом, разлейте по полулитровым банкам, накройте их кружочками из пергаментной бумаги, смоченной в спирте, закатайте прокипяченными лакированными крышками и остудите.

Черника, консервированная с черной смородиной

Черника – 1 кг Черная смородина – 600 г Сахар – 900 г Вода – 500 мл

1. Чернику и черную смородину переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения. Ягоды протрите через металлическое сито, соедините с сахаром и нагрейте до 80° С, после чего разложите по полулитровым банкам. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, стерилизуйте в течение 20 минут в кипящей воде и закатайте. 2. Храните в холодном месте.

Голубика

Компот из голубики

Голубика – 1 кг Вода – 750 мл

1. Ягоды голубики помойте, слегка обсушите, положите в простерилизованные литровые банки и залейте кипятком.

2. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, стерилизуйте в течение 40 минут в кипящей воде, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Сок из голубики

Голубика – 3 кг Вода – 1 л Сахар – 1 кг

1. Ягоды голубики переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, тщательно разомните для получения сока.

2. Мезгу положите под пресс и отожмите. Полученную массу залейте 200 мл кипятка, оставьте на несколько минут и отожмите еще раз.

3. Полученные в обоих случаях соки соедините, нагрейте на медленном огне до 70° С и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

4. В отдельной посуде залейте сахар оставшейся водой, доведите полученную жидкость до кипения и соедините с соком. Подогрейте сок до 90° С, разлейте по простерилизованным литровым банкам, накройте прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 15 минут и закатайте.

Сок из голубики с медом

Голубика – 1,5 кг Вода – 300 мл Мед – 100 г

1. Ягоды переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите на медленном огне до размягчения.

2. Голубику тщательно разомните, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, отожмите сок.

3. Полученный сок перелейте в отдельную посуду, доведите до кипения, соедините с медом, прогревайте в течение 3 минут и еще раз процедите.

4. Сок снова доведите до кипения, разлейте по полулитровым подогретым банкам, закатайте их крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Сок из голубики с лимонником

Голубика – 500 г Сок лимонника – 200 мл Сахар – 300 г

1. Ягоды голубики переберите, помойте, разомните с помощью деревянного пестика или ложки, отожмите сок и оставьте его на 1 час.

2. Сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю, соедините с соком лимонника, добавьте сахар и доведите до кипения.

3. Горячий напиток перелейте в полулитровые банки, накройте прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 90° С и закатайте.

Голубика в собственном соку

Голубика – 1 кг Сок из голубики – 200 мл

1. Ягоды помойте, переберите, положите в эмалированную кастрюлю и залейте свежим соком.

2. Кастрюлю поставьте на огонь, доведите до кипения при постоянном помешивании, прогревайте в течение 5 минут и разлейте по простерилизованным подогретым банкам.

3. Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Варенье из голубики

Голубика – 1 кг Сахар – 950 г Вода – 400 мл

1. Голубику переберите, помойте и положите в эмалированную кастрюлю.

2. Сахар залейте водой, доведите до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю и вскипятите еще раз.

3. Голубику залейте кипящим сиропом и прогревайте при постоянном помешивании на медленном огне до готовности.

4. Горячее варенье разлейте по полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

5. Храните в прохладном месте.

Джем из голубики

Голубика – 1 кг Сахар – 1,2 кг Лимонная кислота – 3 г Вода – 500 мл

1. Голубику помойте.

2. В эмалированный таз налейте воду, растворите в ней сахар и доведите полученную жидкость до кипения.

3. Ягоды голубики опустите в сироп, поставьте на медленный огонь и варите при постоянном помешивании до готовности.

4. За несколько минут до окончания приготовления джема добавьте лимонную кислоту.

5. Горячий джем разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

6. Храните в прохладном месте.

Желе из голубики

Сок из голубики – 1 л Сахар – 800 г

1. Натуральный осветленный сок из свежей голубики налейте в эмалированную кастрюлю, добавьте сахар, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения при постоянном помешивании.

2. Сок процедите в горячем виде через сложенную в несколько слоев марлю, перелейте обратно в кастрюлю и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза. Горячее желе разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте крышками и остудите.

Натуральная голубика

Голубика – 1 кг Вода – 500 мл

1. Ягоды переберите, помойте, выложите в

простерилизованные полулитровые банки и залейте подогретой до 60° С кипяченой водой.

2. Банки накройте прокипяченными лакированными крышками, пастеризуйте в течение 20 минут при температуре 90° С и закатайте.

3. Переверните банки вниз горлышком и остудите в прохладном помещении.

Облепиха

Облепиховый компот

Облепиха – 1 кг Сахар – 500 г Вода – 1 л

1. Слегка недозревшие ягоды облепихи переберите и обрежьте плодоножки. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп.

2. Ягоды помойте, выложите в подогретые пастеризованные литровые банки и залейте горячим сиропом.

3. Стерилизуйте банки в течение 8 минут или пастеризуйте в течение 1 часа, после чего закатайте крышками и остудите, перевернув горлышком вниз.

Облепиховый компот с грушами и яблоками

Облепиха – 350 г Груши – 350 г Яблоки – 350 г Сахар – 400 г Вода – 1 л

1. Яблоки и груши помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте дольками и бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде, после чего сразу остудите.

2. Облепиху помойте, выложите в простерилизованные банки вместе с яблоками и грушами.

3. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп и влейте его горячим в банки.

4. Компот стерилизуйте в течение 8 минут, после чего закатайте банки крышками, опустите вниз горлышком и остудите.

Облепиховый компот со сливой

Облепиха – 500 г Слива – 1 кг Сахар – 800 г Вода – 1 л

1. Облепиху переберите и помойте.

2. Сливы помойте, разделите на половинки, удалите косточки, мякоть положите в дуршлаг и бланшируйте в течение нескольких секунд в кипятке, после чего сразу же остудите под

струей холодной воды.

3. Сливы соедините с облепихой и выложите в литровые банки.

4. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой, доведите до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю и вскипятите еще раз. Сливу и облепиху залейте кипящим сиропом, накройте банки прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде и закатайте.

Облепиховый сок

Облепиха – 1 кг Вода – 200 мл

1. Свежие или замороженные ягоды облепихи переберите, помойте, измельчите на плодовой дробилке или разомните с помощью чистой бутылки, катая ее по разделочной доске.

2. Воду нагрейте до 40° С.

3. Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю, залейте теплой водой, нагрейте до 50° С и спрессуйте.

4. Образовавшийся сок пропустите через сложенную в 4 слоя чистую марлю, нагрейте до 90° С и сразу же разлейте по литровым банкам. После этого накройте банки прокипяченными крышками.

5. Стерилизуйте банки в течение 15 минут, закатайте крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Облепиховый сироп

Облепиховый сок – 1 л Сахар – 1,5 кг

1. Сок налейте в эмалированную кастрюлю, соедините с сахаром и прогревайте до полного его растворения при постоянном помешивании.

2. Полученную жидкость процедите в горячем виде через сложенную в 4 слоя марлю, затем еще раз нагрейте до 75° С и разлейте по банкам.

3. Банки закатайте прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком, накройте тканью и остудите.

Варенье из облепихи

Облепиха – 1 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 500 мл

1. Облепиху переберите, помойте, бланшируйте в кипящей воде в течение 5 минут и остудите, сразу же опустив ягоды в

холодную воду.

2. В эмалированную посуду насыпьте сахар, добавьте воду, перемешайте, доведите до кипения и процедите.

3. Ягоды облепихи залейте полученным сиропом и сварите варенье, периодически удаляя пену.

4. Готовый продукт переложите в простерилизованные полулитровые банки, закатайте их лакированными крышками и переверните вниз горлышком.

Облепиховое варенье с грецкими орехами

Облепиха – 1 кг Сахар – 1,5 кг Ядра грецких орехов – 200 г Вода – 400 мл

1. Воду вскипятите с сахаром.

2. Грецкие орехи измельчите и проварите в сиропе. Облепиху помойте, добавьте к орехам и варите в течение 20 минут, после чего переложите в банки и закатайте крышками.

Облепиховый джем

Облепиха – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Облепиху помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде, затем сразу же остудите.

2. Ягоды переложите в эмалированную посуду, соедините с сахаром и прогревайте до полного его растворения.

3. Увеличьте огонь и варите джем при постоянном помешивании до готовности.

4. Разложите готовый продукт по банкам, остудите и закатайте крышками.

Повидло из облепихи

Облепиха – 1 кг Сахар – 750 г

1. Ягоды облепихи помойте, бланшируйте в паровой соковарке в течение 1 часа, затем сразу же протрите через металлическое сито.

2. Пюре из облепихи переложите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь, соедините с сахаром и прогревайте до готовности, постоянно помешивая повидло деревянной ложкой.

3. Повидло в горячем виде разложите по заранее подогретым полулитровым банкам, закатайте прокипяченными лакированными крышками и остудите, перевернув вниз

горлышком.

Желе из облепихи

Сок из свежей облепихи – 1 л Сахар – 800 г

1. Сок перелейте в эмалированную кастрюлю, соедините с сахаром, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая.

2. Процедите сок через сложенную в несколько слоев марлю, перелейте обратно в кастрюлю и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится примерно на $^1/_5$ часть.

3. Желе в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

4. Остудите банки и храните в холодном месте.

Пастила из облепихи

Пюре из свежей облепихи – 1 кг Сахар – 100 г

1. Консервированное или свежее облепиховое пюре положите в эмалированный таз, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза. Во время варки постоянно помешивайте пюре.

2. Доведите его до кипения, добавьте сахар и варите до готовности.

3. Переложите готовую пастилу в горячем виде на застеленный пергаментной бумагой противень слоем примерно в 1 см, оставьте в солнечном месте на несколько дней.

4. Готовую, хорошо просушенную пастилу нарежьте небольшими кусочками и положите в простерилизованные сухие банки.

5. Закатайте банки прокипяченными металлическими крышками и поставьте в прохладное место на хранение.

Пюре из облепихи

Облепиха – 1 кг Сахар – 1,8 кг

1. Ягоды облепихи помойте, бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде, тщательно протрите через металлическое сито и переложите в эмалированную посуду.

2. К пюре добавьте сахар, поставьте на медленный огонь и прогревайте при постоянном помешивании в течение 15 минут.

3. Горячее пюре разложите по простерилизованным

полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Пюре из облепихи с яблоками

Облепиха – 1 кг Яблоки – 500 г Сахар – 700 г Вода – 500 мл

1. Облепиху помойте, залейте 200 мл воды, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения.

2. Горячие ягоды протрите через металлическое сито.

3. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте небольшими кусочками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте оставшейся водой и прогревайте до размягчения на медленном огне, после чего протрите в горячем виде через металлическое сито.

4. Яблочное пюре соедините с облепиховым, добавьте сахар, прогревайте в течение 10 минут и разложите по полулитровым банкам.

5. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85° С и закатайте.

Пастеризованная облепиха

Облепиха – 1 кг Сахар – 500 г

1. Облепиху помойте, выложите в полулитровые банки, пересыпав сахаром.

2. Банки оставьте в прохладном месте на 6-8 часов, затем в течение 15 минут пастеризуйте при температуре 85° С. Закатайте банки крышками и остудите, перевернув горлышком вниз.

Облепиха с сахаром

Облепиха – 1 кг Сахар – 1 кг

1. Помойте облепиху, положите ее в кастрюлю, засыпьте сахаром и тщательно перемешайте (при этом часть ягод должна быть раздавлена).

2. Полученную смесь переложите в полулитровые банки, наполнив их на $^4/_5$ объема. Сверху насыпьте еще сахар, накройте банки пергаментной бумагой и тщательно перевяжите горлышки.

3. Храните при комнатной температуре.

Натуральная облепиха

Облепиха – 2 кг

1. Ягоды облепихи переберите, помойте, положите в простерилизованные полулитровые банки, накройте прокипяченными металлическими крышками и оставьте в прохладном месте на 7 часов.

2. По прошествии указанного времени пастеризуйте банки в течение 10 минут и закатайте крышками.

Сок из мороженой облепихи

Облепиха – 1 кг Вода – 200 мл

1. Ягоды помойте, переберите, положите в полиэтиленовый пакет и оставьте в морозильнике на 1 сутки.

2. Ягоды разморозьте, измельчите, залейте водой и нагрейте на медленном огне до 80° С.

3. Полученную смесь протрите через металлическое сито, отожмите сок, разлейте его по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Сок из облепихи с тыквенным соком

Облепиха – 700 г Вода – 200 мл Тыквенный сок – 2,5 л

1. Ягоды помойте, переберите, залейте водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения, после чего протрите через металлическое сито и отожмите сок.

2. Соедините тыквенный сок с облепиховым, доведите полученную жидкость до кипения, прогревайте в течение 5 минут, разлейте по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

Сок из облепихи с мятой

Сок из облепихи – 500 мл Вода – 250 мл Отвар мяты полевой – 100 мл Мед – 50 г

1. Облепиховый сок соедините с мятным отваром и водой, доведите до кипения, добавьте мед и прогревайте еще 5 минут.

2. Полученный напиток в горячем виде разлейте по простерилизованным банкам и закатайте крышками. Храните в прохладном месте.

Сок из облепихи с яблочным соком

Облепиховый сок – 400 мл Яблочный сок – 1,5 л Сахар – 150 г

1. Соки соедините в эмалированной кастрюле, добавьте сахар, поставьте на медленный огонь и нагрейте до 95° С.

2. Горячий сок разлейте по предварительно подогретым полулитровым банкам, накройте прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 90° С и закатайте.

Шиповник

Компот из шиповника

Плоды шиповника – 3 кг Сахар – 1,5 кг Вода – 1 л

1. Шиповник помойте, очистите от плодоножек, разрежьте пополам, удалите волоски и семена, помойте еще раз, залейте кипящей водой и варите до тех пор, пока плоды не станут мягкими.

2. Полученный отвар слейте, соедините с сахаром и доведите до кипения.

3. Плоды шиповника опустите в сироп, немного проварите и оставьте на12 часов (можно на ночь).

4. По прошествии указанного времени сироп вместе с плодами еще раз прокипятите, разлейте по простерилизованным банкам, закатайте их прокипяченными крышками и заверните в одеяло.

Сироп из шиповника

Шиповник – 500 г Вода – 1 л Сахар – 1,5 кг

1. Плоды шиповника переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения.

2. Шиповник отожмите и оставьте на 24 часа.

3. По прошествии указанного времени полученный отвар слейте, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, соедините с сахаром и уваривайте до получения густого сиропа.

4. Сироп в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте крышками и остудите.

5. Храните в прохладном месте.

Сироп из лепестков шиповника

Лепестки шиповника – 30 г Сахар – 600 г Вода – 1 л

1. Сахар залейте водой и доведите в эмалированной кастрюле до кипения.

2. Полученный сироп процедите через сложенную в несколько слоев марлю, добавьте промытые лепестки шиповника, доведите до кипения и оставьте на 12 часов.

3. Сироп в охлажденном виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и храните в холодном месте.

Пюре из шиповника

Шиповник – 1 кг

1. Шиповник переберите, помойте, разрежьте на две части, удалите семена, а мякоть бланшируйте в паровой соковарке до размягчения.

2. Полученную массу протрите в горячем виде через металлическое сито, переложите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. Готовое пюре разложите по простерилизованным банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите при комнатной температуре.

Сок из шиповника

Шиповник – 2 кг Сахар – 200 г

1. Перезревшие плоды шиповника помойте, бланшируйте в течение 1 часа в паровой соковарке и слейте образовавшийся сок.

2. Сок соедините с сахаром, доведите до кипения на медленном огне, перелейте в простерилизованные, предварительно подогретые полулитровые банки, закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Сок из шиповника с мякотью

Шиповник – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 600 мл

1. Шиповник помойте, удалите семена, мякоть положите в эмалированную кастрюлю, залейте 200 мл воды, нагрейте на медленном огне до 70° С и протрите через металлическое сито.

2. Сахар насыпьте в отдельную посуду, залейте оставшейся водой, доведите до кипения и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

3. Пюре из шиповника залейте кипящим сахарным сиропом и нагрейте до 60° С при постоянном помешивании.

4. Горячий сок перелейте в полулитровые, заранее подогретые банки, накройте их прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 20 минут при температуре 95° С и закатайте.

Варенье из шиповника

Шиповник – 2 кг Сахар – 3 кг Вода – 1,2 л

1. Шиповник переберите, помойте, разрежьте на 2 части, удалите семена, а мякоть бланшируйте в течение 10 минут в кипящей воде.

2. Сахар залейте холодной водой, доведите до кипения, полученную жидкость процедите через сложенную в несколько слоев марлю и еще раз вскипятите.

3. Шиповник переложите в эмалированный таз, залейте горячим, но не кипящим сиропом и варите до готовности, удаляя образующуюся пену.

4. Горячее варенье разлейте по простерилизованным банкам, закатайте их прокипяченными крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Варенье из листьев шиповника

Листья шиповника – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 400 мл Лимонная кислота – 3 г

1. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой, доведите полученную жидкость до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю и еще раз вскипятите.

2. Листья шиповника помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте кипящим сиропом, добавьте лимонную кислоту и оставьте на 2 часа.

3. По прошествии указанного времени сироп слейте, дайте ему закипеть, снова залейте им листья шиповника и доведите до кипения.

4. Горячее варенье разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Повидло из шиповника

Пюре из шиповника – 1 кг Сахар – 750 г

1. Свежее или консервированное пюре из шиповника положите в эмалированную кастрюлю и доведите до кипения.

2. К полученной массе добавьте по частям сахар и прогревайте на медленном огне до полной готовности.

3. Повидло в горячем виде разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

4. Храните в прохладном месте.

Желе из шиповника

Сок из шиповника – 2 л Сахар – 1,6 кг

1. Натуральный осветленный сок из шиповника налейте в эмалированную кастрюлю, соедините с сахаром, поставьте на медленный огонь и прогревайте до его растворения, постоянно помешивая полученную жидкость деревянной ложкой.

2. Сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю или фланель, перелейте обратно в кастрюлю и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем жидкости не уменьшится на $^1/_5$ часть.

3. Готовое желе в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком и остудите при комнатной температуре.

Пастила из шиповника

Пюре из шиповника – 2 кг

1. Консервированное или свежее пюре из шиповника выложите в эмалированную кастрюлю или таз для варки варенья, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем массы не уменьшится примерно в 2 раза. Постоянно помешивайте пюре деревянной ложкой или специальной лопаточкой.

2. Готовую пастилу в горячем виде вылейте на застеленный пергаментной бумагой противень (бумагу надо предварительно смазать нагретым до появления белого дыма маслом) и оставьте в солнечном месте на несколько дней для подсушивания.

3. Пастилу разрежьте на небольшие кусочки, переложите в простерилизованные сухие банки и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

4. Храните в холодном месте.

Джем из шиповника

Плоды шиповника – 1 кг Сахар – 400 г Вода – 100 мл

1. Шиповник помойте, разрежьте на две части, удалите волоски и семена, еще раз помойте, положите в эмалированную кастрюлю и поставьте ее на медленный огонь, накрыв крышкой.

2. Прогревайте плоды до тех пор, пока они не размягчатся, а после этого протрите через сито.

3. Соедините сахар с водой, доведите полученную жидкость до кипения и смешайте с шиповником. Полученное пюре остудите, выложите в простерилизованные банки и закатайте крышками. Готовый продукт храните в холодном месте.

Джем из шиповника с соком черной смородины

Плоды шиповника – 1 кг Сахар – 400 г Сок черной смородины – 150 мл

1. Шиповник помойте, разрежьте на 2 части, удалите семена и волоски и еще раз тщательно помойте плоды. Выложите шиповник в эмалированную кастрюлю, накройте крышкой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения.

2. В отдельной посуде соедините сахар и черносмородиновый сок, нагрейте до кипения и влейте в кастрюлю с шиповником.

3. Джем варите до готовности при постоянном помешивании, затем разложите по простерилизованным банкам и закатайте крышками. Готовый продукт храните в темном прохладном помещении.

Шиповник, консервированный с сахаром

Шиповник – 2 кг Сахар – 2 кг

1. Шиповник переберите, помойте, очистите от семян и волосков, бланшируйте в течение 3 минут в кипятке и пропустите через мясорубку.

2. Полученное пюре соедините с сахаром, переложите в эмалированную кастрюлю, доведите до кипения и разложите по простерилизованным полулитровым банкам. Банки закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Физалис

Варенье из физалиса

Физалис 1 кг Сахар Вода – 1,1 кг 600 мл

1. Плоды физалиса, собранные в сухую погоду, помойте, удалите чашелистики, бланшируйте в кипятке в течение 3 минут и положите в эмалированный таз. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте 600 г сахара холодной водой, поставьте на огонь, доведите до кипения, прогревайте еще 5 минут, процедите через сложенную в несколько слоев марлю и снова вскипятите.

2. Физалис залейте горячим сахарным сиропом и оставьте на 4 часа.

3. По прошествии указанного времени добавьте в таз оставшийся сахар, поставьте на медленный огонь, прогревайте при постоянном помешивании в течение 10 минут и оставьте на 6 часов.

4. После этого доведите варенье до готовности, разлейте по подогретым полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Джем из физалиса

Физалис – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 900 мл

1. У физалиса удалите чашелистики, плоды помойте, бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения при постоянном помешивании.

2. К размягченным плодам добавьте сахар, доведите джем до готовности, разложите в горячем виде по простерилизованным подогретым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

3. Банки переверните вниз горлышком и остудите.

Повидло из физалиса

Физалис – 1 кг Сахар – 1 кг Лимонная кислота – 3 г Вода – 700 мл

1. Физалис помойте, бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде, переложите в эмалированный таз, залейте холодной водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до полного размягчения плодов.

2. Протрите физалис в горячем виде через металлическое

сито.

3. Полученное пюре соедините с сахаром и уваривайте до готовности при постоянном помешивании на медленном огне.

4. За несколько минут до окончания приготовления добавьте в пюре лимонную кислоту.

5. Готовое повидло в горячем виде разложите по полулитровым, заранее подогретым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите при комнатной температуре.

6. Храните в холодном месте.

Маринованный физалис

Физалис – 1 кг Сахар – 150 г 6%-ная уксусная кислота – 100 мл Вода – 500 мл Гвоздика – 6 штук Красный горький перец – 1 штука Лавровый лист – 3 штуки

1. Физалис помойте и бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде.

2. В отдельной посуде соедините сахар и воду, доведите полученную жидкость до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, еще раз вскипятите и добавьте уксусную кислоту. Красный перец разрежьте на 3 небольших кусочка.

3. Три полулитровые банки простерилизуйте, выложите на дно по 1 лавровому листу, 2 штуки гвоздики и кусочку перца. Добавьте физалис и залейте кипящим сахарным сиропом.

4. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, стерилизуйте в течение 10 минут в кипящей воде, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите при комнатной температуре.

Моченый физалис

Физалис – 2 кг Сахар – 150 г Соль – 70 г Вода – 5 л

1. У физалиса удалите чашелистики. Плоды тщательно помойте и положите в подходящую емкость.

2. В отдельной посуде приготовьте рассол. Соедините сахар и соль, залейте водой и доведите полученную жидкость до кипения.

3. Физалис залейте рассолом, накройте емкость деревянным кружком и оставьте в теплом помещении на 2 дня.

4. По прошествии указанного времени физалис переложите в простерилизованные литровые банки, закатайте прокипяченными металлическими крышками и поставьте в холодное место на хранение.

Цукаты из физалиса

Физалис – 2 кг Сахар – 2,5 кг Лимонная кислота – 5 г Вода – 600 мл Сахарная пудра по вкусу

1. Физалис помойте, бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде и переложите в эмалированный таз для варки варенья.

2. В отдельной посуде соедините сахар и воду, доведите полученную жидкость до кипения.

3. Кипящим сиропом залейте физалис, поставьте на медленный огонь и прогревайте в течение 15 минут при постоянном помешивании, затем оставьте на 5 часов.

4. По прошествии указанного времени добавьте в физалис лимонную кислоту, снова поставьте на огонь и прогревайте до готовности.

5. Полученную массу в горячем виде откиньте на дуршлаг, оставьте на 1,5 часа.

6. Плоды физалиса пересыпьте сахарной пудрой и немного подсушите.

7. Готовые цукаты переложите в простерилизованные сухие банки, закатайте прокипяченными металлическими крышками и храните в холодном месте.

Костяника

Сок из костяники

Костяника – 2 кг Сахар – 250 г

1. Ягоды костяники помойте холодной водой, положите в паровую соковарку, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока из них не выделится сок.

2. Сок оставьте на 1 час, соедините с сахаром, варите на медленном огне в течение 10 минут и перелейте в простерилизованные полулитровые банки.

3. Банки закатайте прокипяченными металлическими крышками и храните в холодном месте.

Варенье из костяники

Костяника – 2 кг Сахар – 2,5 кг Вода – 600 мл

1. Ягоды костяники переберите, помойте и положите в эмалированный таз для варки варенья.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого

залейте сахар водой, доведите до кипения, процедите жидкость через сложенную в несколько слоев марлю, еще раз вскипятите.

3. Костянику залейте кипящим сиропом, поставьте на медленный огонь и прогревайте в течение 30 минут.

4. Готовое варенье в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком и остудите при комнатной температуре.

Натуральная костяника

Костяника – 2 кг Вода – 1 л Мед – 500 г

1. Костянику помойте, залейте водой, оставьте на 24 часа.

2. По прошествии указанного времени слейте воду и соедините ее с медом.

3. Ягоды положите в полулитровые простерилизованные банки и залейте полученным сиропом.

4. Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Сироп из костяники

Сок из костяники – 1 л Сахарный песок – 1,5 кг

1. Натуральный сок из свежей костяники соедините с сахарным песком, перелейте в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока сахар не растворится.

2. Сироп процедите через сложенную в несколько слоев марлю, нагрейте до 95° С, перелейте в простерилизованные банки, закатайте их крышками, переверните вниз горлышком, укутайте теплым одеялом и оставьте до охлаждения.

Желе из костяники

Сок из костяники – 2 л Сахар – 1,5 кг

1. Осветленный сок из свежей костяники соедините с сахаром, перелейте в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

2. Полученную массу прогревайте на медленном огне при постоянном помешивании до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится на треть.

3. Готовое желе в горячем виде разлейте по

простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Куманика

Компот из куманики

Куманика – 1 кг Сахар – 600 г Вода – 500 мл

1. Ягоды куманики очистите от чашелистиков, переберите, помойте и уложите в литровые банки.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп: залейте сахар водой, доведите полученную жидкость до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю и вскипятите еще раз.

3. Куманику залейте кипящим сахарным сиропом.

4. Банки накройте прокипяченными металлическими крышками, стерилизуйте в течение 20 минут в кипящей воде, закатайте и остудите, перевернув вниз горлышком.

Варенье из куманики

Куманика – 2 кг Сахар – 2,5 кг

1. Ягоды куманики переберите, помойте, положите в эмалированный таз для варки варенья и засыпьте сахаром. Оставьте куманику на 8 часов, затем поставьте таз на медленный огонь и прогревайте содержимое до готовности.

2. Варенье в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком и остудите при комнатной температуре.

Джем из куманики

Куманика – 1 кг Сахар – 1,2 кг Вода – 500 мл

1. Куманику переберите, удалите чашелистики. Ягоды помойте холодной водой и положите в эмалированную кастрюлю.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой, доведите до кипения, процедите жидкость через сложенную в несколько слоев марлю и вскипятите еще раз.

3. Горячим сиропом залейте куманику, оставьте на 10 часов, после чего поставьте таз на медленный огонь и прогревайте содержимое до готовности.

4. Горячее готовое варенье разлейте по простерилизованным

полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Натуральная куманика

Куманика – 2 кг Вода – 1 л

1. Куманику переберите и удалите чашелистики. Ягоды помойте, положите в полулитровые банки и залейте водой, нагретой до 85˚ С.

2. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут в кипящей воде, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите при комнатной температуре.

Калина

Варенье из калины

Калина – 2 кг Сахар – 2,5 кг Вода – 600 мл

1. Калину, собранную после заморозков, переберите, помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и переложите в эмалированный таз для варки варенья.

2. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой и доведите полученную жидкость до кипения.

3. Сироп процедите через сложенную в несколько слоев марлю и вскипятите еще раз.

4. Калину залейте горячим сахарным сиропом и оставьте на 10 часов.

5. По прошествии указанного времени поставьте таз с калиной на медленный огонь и доведите варенье до готовности, периодически снимая образующуюся пену.

6. В горячем виде разлейте продукт по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными лакированными крышками, переверните вниз горлышком и остудите. 7. Храните в холодном месте.

Джем из калины

Калина – 2 кг Сахар – 2,2 кг Вода – 600 мл

1. Свежие ягоды калины переберите, помойте и пропустите через мясорубку.

2. Полученную массу переложите в эмалированную

кастрюлю, добавьте сахар, залейте водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до готовности при постоянном помешивании.

3. Готовый джем в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте крышками и остудите. Храните в холодном месте.

Джем из выжимок калины

Выжимки калины – 2 кг Сахар – 2,2 кг Вода – 800 мл

1. Выжимки, оставшиеся после получения калинового сока, положите в эмалированный таз для варки варенья и залейте водой.

2. Таз поставьте на медленный огонь и прогревайте содержимое, постепенно добавляя сахар.

3. Доведите джем до готовности при постоянном помешивании. В горячем виде готовый продукт разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Повидло из калины

Калина – 1 кг Вода – 2 л Сахар – 500 г

1. Калину переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на медленный огонь и прогревайте до размягчения.

2. Протрите полученную массу вместе с водой через металлическое сито, соедините с сахаром и уваривайте до готовности при постоянном помешивании.

3. Готовое повидло в горячем виде разложите по заранее подогретым полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Повидло из калины и рябины

Калина – 1 кг Рябина обыкновенная – 1 кг Сахар – 1 кг Вода – 4 л

1. Ягоды калины и рябины переберите, помойте, залейте холодной водой и положите в эмалированный таз. Поставьте таз на медленный огонь и прогревайте содержимое до тех пор, пока объем не уменьшится в 2 раза.

2. Размягченные ягоды вместе с отваром протрите через металлическое сито.

3. Полученное пюре переложите обратно в таз, засыпьте сахаром и доведите до готовности.

4. Горячее повидло разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

5. Храните в холодном месте.

Пастила из калины

Калина – 2 кг Сахар – 1 кг Вода – 4 л

1. Калину переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте холодной водой и варите до размягчения.

2. Ягоды вместе с отваром протрите через металлическое сито.

3. Полученное пюре соедините с сахаром, поставьте на огонь и прогревайте до готовности.

4. Массу вылейте на смоченный водой противень, поставьте в умеренно разогретую духовку и подсушите.

5. Готовую пастилу разрежьте на небольшие кусочки, положите в простерилизованные сухие банки, закатайте прокипяченными металлическими крышками и храните в холодном месте.

Желе из калины

Сок из калины – 1 л Сахар – 800 г

1. Осветленный сок из свежей калины соедините с сахаром, перелейте в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения при постоянном помешивании.

2. Горячий сок процедите через сложенную в несколько слоев марлю, снова налейте в кастрюлю и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем жидкости не уменьшится на четверть.

3. Желе в горячем виде разложите по простерилизованным подогретым банкам, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Сок из калины

Калина – 2 кг Вода – 250 мл

1. Ягоды отделите от кистей, переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, поставьте на

медленный огонь и варите до размягчения.

2. Калину разомните и отожмите сок через сложенную в несколько слоев марлю. Полученный сок доведите до кипения, разлейте по простерилизованным банкам, закатайте их прокипяченными крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Сок из калины по-польски

Калина – 2 кг Вода – 500 мл

1. Ягоды калины отделите от кистей, помойте, немного подсушите, положите в полиэтиленовый пакет и оставьте на 4 дня в морозильнике.

2. По прошествии указанного времени разморозьте и измельчите ягоды, переложите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и нагревайте на медленном огне до уменьшения первоначального объема на $^1/_4$. Полученный сок разлейте в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам, пастеризуйте их в течение 15 минут при температуре 80° С и закатайте лакированными крышками.

Сироп из калины

Сок из калины – 2 л Сахар – 3 кг Ванилин – 2 г

1. Осветленный сок из свежей калины перелейте в эмалированную кастрюлю, соедините с сахаром, поставьте на медленный огонь и прогревайте до растворения сахара при постоянном помешивании.

2. Полученную жидкость в горячем виде процедите через сложенную в несколько слоев марлю, снова поставьте на огонь, добавьте ванилин и нагрейте до 95° С.

3. Горячий сироп разлейте по простерилизованным литровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Калина, консервированная с медом

Калина – 1 кг Мед – 1 л

1. Мед положите в эмалированную кастрюлю и нагрейте до 70° С, после чего перелейте в простерилизованные литровые банки.

2. Ягоды калины помойте, не отделяя от кистей, и погрузите в мед.

3. Банки закатайте прокипяченными металлическими крышками и поставьте в прохладное место.

Напиток из калины и календулы

Сок из свежей калины – 500 мл Мед – 200 г Вода – 3 л Сушеная календула – 50 г

1. Календулу залейте водой, поставьте на медленный огонь и варите в течение 30 минут, после чего накройте крышкой и оставьте на 12 часов.

2. По прошествии указанного времени процедите полученный отвар, соедините его с соком калины и медом и тщательно перемешайте.

3. Полученный напиток перелейте в бутылки или банки и герметично закройте. Храните в прохладном месте.

Черемуха

Компот из черемухи и шиповника

Черемуха – 1 кг Шиповник – 1 кг Сахар – 850 г Вода – 1 л

1. Черемуху помойте, удалите плодоножки и выложите в литровые банки.

2. Шиповник переберите, удалите семена и волоски, мякоть помойте и добавьте в банки с черемухой.

3. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой, доведите до кипения, процедите жидкость через сложенную в несколько слоев марлю и еще раз вскипятите.

4. Кипящим сиропом залейте ягоды, накройте банки крышками и стерилизуйте в течение 20 минут в кипящей воде.

5. Банки закатайте и остудите.

Сок из черемухи

Черемуха – 2 кг Вода – 1 л

1. Ягоды переберите, помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте холодной водой и прогревайте на медленном огне до размягчения.

2. Тщательно разомните черемуху.

3. Дуршлаг застелите сложенной в несколько слоев марлей, вылейте в него горячую массу и оставьте на 2 часа.

4. Полученный сок аккуратно перелейте в эмалированную кастрюлю, стараясь избегать смешивания с осадком, нагрейте до

90° С и разлейте по подогретым простерилизованным банкам.

5. Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Варенье из черемухи

Черемуха – 2 кг Сахар – 2,5 кг Вода – 1,2 л

1. Черемуху переберите и удалите плодоножки.

2. Ягоды помойте, бланшируйте в течение 2 минут в кипятке и переложите в эмалированный таз для варки варенья.

3. В отдельной посуде приготовьте сахарный сироп. Для этого залейте сахар водой, доведите полученную жидкость до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю и вскипятите еще раз.

4. Ягоды черемухи залейте горячим сахарным сиропом, поставьте на медленный огонь и прогревайте при постоянном помешивании до готовности.

5. Варенье в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Желе из черемухи

Сок из черемухи – 2 л Сахар – 1,5 кг

1. Осветленный сок из свежей черемухи налейте в эмалированную посуду, соедините с сахаром, поставьте на медленный огонь и прогревайте в течение 20 минут.

2. Процедите полученную жидкость через сложенную в несколько слоев марлю и варите до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится на четверть.

3. Готовое желе в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите. Храните в холодном месте.

Глава 3
Консервирование овощей, зелени и грибов

Виды консервов из овощей и грибов

Маринованные овощи

Маринованные овощи сохраняются в течение длительного времени и могут использоваться в качестве закуски или гарнира для рыбных и мясных блюд. После первоначальной подготовки и обработки (мойка, сортировка) овощи надо выложить в литровые или трехлитровые простерилизованные банки и залить приготовленным маринадом. В состав последнего чаще всего входят вода, уксус, соль и различные приправы и специи, которые придают овощам оригинальный вкус и аромат.

Соленые овощи

Соленые овощи любят практически все жители России. При таком способе консервирования овощи сохраняют большую часть своих питательных свойств, а также приобретают пикантный вкус и аромат.

Овощи, предназначенные для засаливания, следует тщательно помыть, рассортировать и уложить (целиком или нарезанными половинками и четвертинками) в простерилизованные банки. Отдельно надо приготовить рассол и залить им овощи.

Банки можно сразу закатать прокипяченными крышками или оставить на несколько дней открытыми. По прошествии указанного в рецепте времени овощи будут готовы к употреблению.

Квашеные овощи

Квашеные овощи можно назвать национальным русским блюдом. С незапамятных времен наши предки использовали капусту, морковь и другие овощи для консервирования данным способом.

Для того чтобы приготовить квашеные блюда, необходимо тщательно подготовить овощи – помыть, перебрать, удалить поврежденные экземпляры. После этого овощи надо выложить в бочку или другую подходящую емкость, добавить подготовленную заливку, состоящую из соли, воды и различных приправ, и оставить на несколько дней для брожения.

В течение указанного в рецепте времени нужно снимать

образующуюся пену и по необходимости добавлять заливку.

По окончании процесса брожения овощи следует разложить по простерилизованным банкам и закатать прокипяченными крышками.

Овощная икра

Овощная икра стала привычным продуктом, приготовленным путем домашнего консервирования, сравнительно недавно. Она может использоваться как самостоятельное блюдо, в качестве закуски, гарнира и т. д.

Для приготовления икры подходят самые разнообразные овощи, но чаще всего используются сладкий перец, баклажаны и кабачки. Все овощи перед консервированием следует тщательно перебрать, помыть, удалить из них плодоножки и семена (если есть такая необходимость), а мякоть измельчить, нарезав или натерев на крупной терке.

После этого необходимо в эмалированной подходящей посуде соединить овощи, соль и специи, добавить небольшое количество воды, если оно указано в рецепте, поставить на огонь и варить до готовности.

Горячую овощную икру следует разложить по простерилизованным полулитровым или литровым банкам, закатать прокипяченными капроновыми или металлическими крышками, перевернуть вниз горлышком и остудить при комнатной температуре.

Консервированный салат

Салат может быть приготовлен из самых разнообразных овощей: томатов, огурцов, баклажанов, кабачков, сладкого перца и т. д. Прежде чем приступить к приготовлению этого блюда, тщательно помойте овощи, удалите плодоножки и семена, а также нарежьте в зависимости от вида (кольцами, кружочками, дольками, соломкой).

Капусту, морковь и сладкий перец перед приготовлением салата необходимо бланшировать в течение нескольких минут в кипятке, а затем сразу же остудить в холодной воде.

Овощную смесь поместите в подходящую эмалированную посуду, посолите, добавьте специи по рецепту, тщательно перемешайте, переложите в дуршлаг и оставьте на 30-40 минут.

Под дуршлаг желательно поставить емкость для сбора выделяющегося из овощей сока. По прошествии указанного времени овощи надо переложить в полулитровые или литровые

простерилизованные банки.

Стерилизовать консервированный салат необходимо в течение 20 (для полулитровых банок) или 25 минут (для литровых). После этого банки надо закатать прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышком и остудить.

Лечо

Лечо пришло к нам из болгарской кухни, но быстро стало привычным. Эта закуска готовится сравнительно быстро и просто, но практически незаменима на любом столе. Лечо прекрасно сочетается с блюдами из макаронных изделий, овощей, мяса и рыбы.

Жареные овощи

В домашних условиях можно консервировать не только свежие овощи, но и подвергшиеся тепловой обработке, например жарке. Чаще всего для такого вида заготовки используются баклажаны, кабачки, морковь и сладкий перец. Жареные консервированные овощи могут использоваться в качестве закуски или основного блюда, гарнира для мяса и рыбы.

Фаршированные овощи

Фаршированные овощи пользуются всенародной любовью неспроста. Несложные в приготовлении рецепты позволяют создавать неповторимые сочетания овощей, зелени и специй. Для того чтобы практически весь год наслаждаться фаршированными овощами, можно их законсервировать. Для этого блюда, приготовленные привычным способом, необходимо подвергнуть тепловой обработке, разложить по простерилизованным банкам и закатать прокипяченными, желательно металлическими крышками.

Употреблять фаршированные овощи можно как в холодном, так и в горячем виде.

Цукаты и варенье из овощей

Такой привычный продукт, как варенье, можно готовить не только из ягод и фруктов, но и из овощей. Чаще всего для приготовления цукатов и варенья используются кабачки, томаты, морковь и другие овощи.

Все продукты должны быть тщательно измельчены. При

тепловой обработке добавляется сахарный сироп и некоторые специи, которые придают варенью и цукатам особенный вкус и аромат.

Консервы из грибов

К засолке пригодны любые виды грибов, для каждого из которых существуют определенные правила консервирования. Разные виды грибов желательно солить по отдельности, чтобы готовый продукт имел однородный вкус и консистенцию.

Перед засолкой грибы, содержащие млечный сок, необходимо вымачивать в течение 2-3 суток в холодной воде. При этом рекомендуется менять воду 3-4 раза в сутки.

В консервировании грибов существует два вида засолки.

Горячий. Перед тем как приступить к горячему способу засолки грибов, тщательно их помойте, положите в эмалированную посуду, залейте водой и доведите до кипения. Варить грибы следует 10-20 минут в зависимости от их вида. После этого надо откинуть грибы на дуршлаг, остудить и слить воду. Затем выложите их шляпками вниз в эмалированную кастрюлю и засыпьте специями и солью (30 г соли на 1 кг грибов). Далее накройте грибы тканью, деревянным кружком и гнетом и оставьте на 2 недели. Хранить готовый продукт надо в холодном месте, время от времени удаляя с его поверхности образующуюся плесень. Для этого нужно снять гнет и деревянный кружок, промыть их в теплой воде с добавлением небольшого количества питьевой соды и обдать кипятком. Верхнюю часть емкости очищайте смоченной в столовом уксусе или крепком растворе соли тряпочкой.

Холодный. Данный способ подразумевает под собой замачивание. Грибы следует очистить от мусора и земли, тщательно помыть, выложить в эмалированную посуду, положить на дно шланг, а сверху тарелку или какой-либо другой тяжелый предмет. Емкость надо поставить в ванну, включить холодную воду и сделать такой напор, чтобы вытекающая из посуды струйка воды была не толще 3-4 мм. Включенной воду надо оставить на 10-12 часов. По прошествии этого времени грибы выложите в подготовленную посуду, посыпая каждый слой специями (лавровый или смородиновый лист, укроп, чеснок или хрен) и солью (600 г соли на 1 кг грибов). Далее на грибы положите чистую ткань и гнет. После того как через несколько дней грибы осядут и выделят сок, в емкость можно добавить новую порцию. Для того чтобы избежать возникновения плесени на поверхности грибов, рекомендуется следить за тем, чтобы они были покрыты

соком. Если его мало, можно добавить рассол, приготовленный из расчета 2 столовые ложки соли на 1 л воды.

Консервируя грибы, необходимо быть крайне осторожными и внимательными. Желательно остановиться на таком способе обработки, который не требует герметичного укупоривания банок с готовым продуктом. Так вы избежите инфицирования микробами-ботулинусами, вызывающими тяжелое заболевание нервной системы ботулизм.

Рыжики можно солить в сыром виде. Предварительно тщательно переберите их, промойте, положите в эмалированную посуду, посыпьте солью (56% соли от общей массы грибов), сверху положите деревянный кружок и гнет и оставьте на несколько дней. После того как из грибов выделится сок, переложите их в простерилизованные банки и залейте приготовленным рассолом. Желательно добавить в каждую банку небольшое количество уксусной эссенции, а после этого простерилизовать их и закатать прокипяченными крышками.

Перед засолкой груздей вымачивайте их в течение нескольких дней в холодной воде. При этом рекомендуется дважды в сутки менять воду. Далее грузди можно засолить и законсервировать так же, как рыжики. Вместо вымачивания иногда применяется бланширование в кипящей воде в течение 10 минут.

Основные заготовки из овощей и грибов

Кабачки

Кабачки по-болгарски

Кабачки – 2 кг Капуста брокколи – 1 кг Капуста кольраби – 1 кг Савойская капуста – 1 кг Цветная капуста – 1 кг Баклажаны – 1 кг Спаржевая фасоль – 1 кг Сладкий перец – 1 кг Зеленый горошек – 1 кг Томаты – 1 кг Морковь – 1 кг Сахар и соль по вкусу

1. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой.

2. Спаржевую фасоль нарежьте небольшими кусочками.

3. Томаты обдайте кипятком, пропустите через мясорубку, отожмите сок и варите его до загустения, добавив по вкусу соль и сахар.

4. Морковь очистите и измельчите.

5. Савойскую капусту, кабачки, баклажаны и кольраби помойте и нарежьте тонкой соломкой.

6. Брокколи и цветную капусту помойте и разберите на соцветия.

7. Овощи соедините, залейте томатным соком и варите в течение 30 минут.

8. Полученную массу в горячем виде выложите в простерилизованные банки, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Кабачки по-итальянски

Кабачки – 1 кг Томаты – 1 кг Репчатый лук – 3 штуки Сладкий перец – 3 штуки Чеснок – 3 зубчика Молотый острый перец – 2 г Растительное масло – 3 столовые ложки Майоран и соль по вкусу

1. Томаты помойте и нарежьте тонкими ломтиками.

2. У кабачков удалите семена, мякоть нарежьте кусочками.

3. Лук очистите, нарежьте кольцами.

4. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

5. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой, соедините с луком, томатами, кабачками и чесноком, добавьте растительное масло и тушите до готовности. Перед окончанием приготовления добавьте соль и майоран.

6. Горячую массу разложите по простерилизованным полулитровым банкам, пастеризуйте при температуре 95° С в течение 10 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Кабачки по-польски

Кабачки – 2 кг Вода – 1 л Соль – 80 г Чеснок – 5 зубчиков Сахар – 10 г Лавровый лист – 8 штук Черный перец горошком – 10 штук Душистый перец горошком – 10 штук Семена кориандра – 1 чайная ложка

1. Кабачки очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

2. В отдельной посуде приготовьте заливку: соедините сахар, соль, воду и специи, доведите до кипения и остудите при комнатной температуре.

3. Кабачки выложите в простерилизованные полулитровые банки вместе с чесноком, залейте холодным маринадом и оставьте на 4 дня.

4. По прошествии указанного времени пастеризуйте банки в течение 15 минут при температуре 95° С и закатайте прокипяченными крышками. Храните в холодном месте.

Кабачки по-молдавски

Кабачки – 10 кг Вода – 5 л Стебли эстрагона – 80 штук Листья черной смородины – 50 штук Листья хрена – 20 штук Листья сельдерея – 20 штук Стебли укропа – 20 штук Листья вишни – 10 штук Чеснок – 4 головки Жгучий красный перец – 3 стручка Соль – 300 г

1. Соль растворите в воде, доведите до кипения и остудите при комнатной температуре. Чеснок очистите и разделите на зубчики.

2. Пряности помойте и выложите вместе с чесноком и горьким перцем на дно бочки.

3. Кабачки помойте, сделайте в нескольких местах надколы острой деревянной палочкой, удалите плодоножки.

4. Выложите кабачки в бочку, залейте рассолом и оставьте на 1 месяц в холодном месте.

5. Готовые кабачки переложите в простерилизованные трехлитровые банки и закатайте крышками.

Кабачки по-украински

Кабачки – 1 кг Растительное масло – 100 мл Столовый уксус – 60 мл Чеснок – 20 г Зелень петрушки и укропа – 10 г Соль по вкусу

1. Кабачки помойте, очистите от кожуры, обрежьте оба конца, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле (50 мл) до образования золотистой корочки.

2. Чеснок очистите и измельчите.

3. Зелень нарубите и выложите вместе с чесноком на дно простерилизованных литровых банок. Влейте растительное масло и уксус и посолите.

4. Кабачки выложите в банки, стерилизуйте в кипящей воде в течение 45 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Консервированные кабачки с хреном

Кабачки – 2 кг Вода – 1 л 5%-ный уксус – 200 мл Листья хрена – 20 г Зелень петрушки и сельдерея – 20 г Черный перец горошком – 5 штук Листья мяты – 4 штуки Лавровый лист – 2 штуки Чеснок – 3 зубчика Жгучий перец – 1 стручок Соль – 3 столовые ложки

1. Кабачки тщательно помойте и разрежьте на небольшие кусочки.

2. Стручковый перец нарежьте кольцами.

3. Чеснок очистите и измельчите.

4. Зелень помойте, уложите на дно полулитровых банок вместе с чесноком, листьями хрена и мяты и специями.

5. Сверху выложите кабачки.

6. В отдельной посуде приготовьте маринад, вскипятив воду с солью и добавив уксус.

7. Маринад влейте в банки с кабачками, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 8 минут на водяной бане и закатайте.

Кабачки в томатном соусе

Кабачки – 7 кг Томаты – 3 кг Морковь – 1,5 кг Растительное масло – 500 мл Репчатый лук – 250 г Корни петрушки, сельдерея и пастернака – 150 г Соль – 100 г Молотый душистый перец – 10 г Черный перец горошком – 10 г Зелень петрушки и укропа – 1 пучок Сахар – 3 столовые ложки

1. Лук, морковь и коренья очистите, измельчите и обжарьте в

разогретом растительном масле по отдельности.

2. Кабачки помойте, очистите от кожуры, нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в масле до румяной корочки.

3. Зелень помойте, нарубите и соедините с луком, морковью и кореньями.

4. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку и варите на медленном огне до загустения и уменьшения первоначального объема в 2 раза.

5. К томатной пасте добавьте специи, сахар и соль.

6. В банки налейте небольшое количество томатного соуса, слоями выложите кабачки, морковь, лук и коренья, залейте оставшимся соусом, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 50 минут.

7. Банки закатайте и храните в холодном месте.

Кабачки в яблочно-свекольном соке

Кабачки – 1 кг Свекольный сок – 200 мл Яблочный сок – 200 мл Растительное масло – 200 мл Лимонная кислота – 3 г Порошок из семян укропа – 1 столовая ложка

1. Кабачки помойте, очистите от кожуры, мякоть нарежьте небольшими кружочками.

2. В отдельной посуде соедините свекольный и яблочный сок, добавьте лимонную кислоту и порошок из семян укропа, тщательно перемешайте и доведите до кипения.

3. Полученную заливку соедините с растительным маслом.

4. Кабачки выложите в простерилизованные литровые банки, добавьте кипящую заливку и закатайте крышками.

Икра из кабачков со специями

Кабачки – 1,8 кг Репчатый лук – 200 г Растительное масло – 150 мл Чеснок – 20 г 9%-ный уксус – 2 столовые ложки Сахар – 1 чайная ложка Соль – 1 чайная ложка Красный молотый перец – 1 чайная ложка Черный молотый перец – 1 чайная ложка Душистый молотый перец – 1 чайная ложка Зелень петрушки по вкусу

1. Кабачки помойте, нарежьте тонкими кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле.

2. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и тщательно разотрите с солью.

3. Лук очистите, измельчите, обжарьте в небольшом количестве разогретого растительного масла и соедините с

красным молотым перцем.

4. Зелень помойте, нарубите, обжарьте в масле и пропустите вместе с луком, чесноком и кабачками через мясорубку.

5. В полученную массу добавьте душистый и черный перец, сахар, уксус и соль, тщательно перемешайте и разложите по полулитровым чистым банкам.

6. Банки стерилизуйте в течение 75 минут в кипящей воде, закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Кабачки в яблочном соке с чесноком

Кабачки – 2 кг Чеснок – 100 г Сахар – 60 г Соль – 60 г Яблочный сок – 500 мл Растительное масло – 500 мл

1. Чеснок очистите и натрите на крупной терке.

2. Кабачки очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте тонкой стружкой, соедините с чесноком и выложите в простерилизованные литровые банки. Яблочный сок соедините с сахаром и солью, доведите до кипения, добавьте масло.

3. Полученным маринадом залейте кабачки. Банки закатайте прокипяченными крышками и храните в прохладном месте.

Кабачки в яблочном соке с морковью

Кабачки – 2 кг Яблоки – 500 г Морковь – 500 г Мед – 50 г Соль – 30 г Яблочный сок – 500 мл Вода – 500 мл Листья лимонника – 20 штук

1. В отдельной посуде соедините мед, соль, листья лимонника, воду и яблочный сок, доведите до кипения.

2. Кабачки очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

3. Морковь очистите и нарежьте кружочками.

4. Помойте яблоки, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте дольками.

5. Яблоки, кабачки и морковь соедините, разложите по простерилизованным литровым банкам и залейте яблочно-медовой смесью.

6. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Фаршированные кабачки

Кабачки – 1 кг Томаты – 600 г Морковь – 300 г Растительное масло – 150 мл Репчатый лук – 300 г 5%-ный уксус – 60 мл Корни петрушки, сельдерея и пастернака – 30 г

Зелень петрушки – 10 г Молотый душистый перец – 1 г Лавровый лист – 2 штуки Соль – 2 столовые ложки Сахар – 1,5 столовой ложки

1. Коренья, в том числе и морковь, очистите, измельчите и обжарьте до полуготовности в разогретом растительном масле.

2. Кабачки помойте, разрежьте вдоль пополам, аккуратно выньте часть мякоти с семенами, посыпьте солью (0,5 чайной ложки) и оставьте на 20 минут.

3. По прошествии указанного времени слейте образовавшийся сок.

4. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в растительном масле.

5. Зелень помойте и нарубите.

6. Соедините коренья, зелень и лук. Полученной массой нафаршируйте половинки кабачков и выложите их в литровые банки.

7. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку. Полученную массу поставьте на медленный огонь, добавьте сахар, соль и специи и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза. Влейте уксус и тщательно перемешайте.

8. Полученным томатным соусом залейте кабачки. Банки накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа. Банки закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Острые кабачки

Кабачки – 2 кг Вода – 1 л 9%-ный уксус – 500 мл Сахар – 100 г Листья черной смородины – 30 штук Лавровый лист – 5 штук Гвоздика – 15 штук Черный перец горошком – 15 штук Соль по вкусу

1. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого залейте водой сахар, соль, гвоздику, перец и лавровый лист, доведите до кипения и соедините с уксусом. Кабачки очистите от кожицы, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками и бланшируйте в течение 5 минут в кипятке, после чего сразу же остудите под струей холодной воды.

2. Листья смородины промойте, уложите в простерилизованные полулитровые банки, наполните их кабачками, которые залейте кипящим маринадом.

3. Банки пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85° С и закатайте крышками.

Маринованные кабачки с чесноком

Кабачки – 7 кг Растительное масло – 1 л 6%-ный уксус – 300 мл Чеснок – 6 головок Соль – 5 столовых ложек Зелень петрушки и укропа по вкусу

1. Кабачки вымойте, нарежьте кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле.

2. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

3. Зелень помойте и нарубите.

4. В литровые банки налейте уксус и растительное масло, положите чеснок, зелень и кабачки, посыпьте солью, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 40 минут в кипящей воде.

5. Банки закатайте и поставьте горлышком вниз в холодное место.

Икра из кабачков

Кабачки – 9 кг Репчатый лук – 750 г Растительное масло – 500 мл Чеснок – 3 головки 5%-ный уксус – 150 мл Зелень петрушки и укропа Сахар и соль по вкусу

1. Кабачки помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте кружочками и обжарьте в разогретом растительном масле, после чего остудите и пропустите через мясорубку.

2. Лук и чеснок очистите и измельчите.

3. Лук обжарьте в растительном масле до золотистого цвета.

4. Зелень тщательно помойте и мелко нарубите.

5. Кабачки соедините с луком, чесноком и зеленью, добавьте уксус, сахар и соль, выложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 30 минут на кипящей водяной бане.

6. Банки закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Варенье из кабачков

Кабачки – 1 кг Мед – 1 кг Лимон – 1 штука Вода – 400 мл

1. С лимона снимите цедру и измельчите ее. Из мякоти выжмите сок.

2. Кабачки очистите от кожуры, помойте, нарежьте небольшими кубиками и бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде.

3. В отдельной посуде соедините мед и воду, доведите до кипения и опустите в полученный сироп кабачки.

4. Оставьте кабачки на 3 часа в сиропе, затем поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 5 часов.

5. Перед окончанием приготовления добавьте к кабачкам цедру и лимонный сок.

6. Варенье в горячем виде разложите по полулитровым банкам и закатайте крышками.

Кабачковый сок с зеленью

Кабачки – 4 кг Томаты – 1,5 кг Эстрагон – 20 г Зелень укропа – 10 г

1. Кабачки помойте, очистите от кожуры, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте небольшими кубиками, бланшируйте в кипятке в течение 5 минут и сразу же остудите под струей холодной воды.

2. Кубики кабачков пропустите через мясорубку и отожмите сок.

3. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, пропустите мякоть через мясорубку и соедините полученный сок с кабачковым.

4. Укроп и эстрагон помойте, измельчите, залейте смесью соков, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 5 минут.

5. Сок перелейте в литровые простерилизованные банки и закатайте крышками.

Патиссоны

Маринованные патиссоны

Патиссоны – 3 кг Вода – 2 л Соль – 100 г 70%-ная уксусная кислота – 25 мл Душистый перец горошком – 30 штук Листья мяты – 15 штук Лавровый лист – 10 штук Листья хрена – 6 штук Острый стручковый перец – 1 штука Чеснок – 1 головка Зелень сельдерея – 1 пучок Зелень укропа – 1 пучок Зелень петрушки – 1 пучок Сахар – 1 столовая ложка Бадьян, корица, гвоздика по вкусу

1. Зубчики чеснока очистите и разрежьте на половинки. Стручковый перец помойте и нарежьте тонкими колечками.

2. Зелень петрушки, укропа и сельдерея, листья мяты и хрена помойте и нарубите.

3. Патиссоны тщательно помойте, разрежьте на несколько частей, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке, после чего сразу же остудите под струей холодной воды.

4. В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините воду,

уксус, соль и сахар, добавьте бадьян, корицу и гвоздику по вкусу и доведите полученную жидкость до кипения.

5. На дно полулитровых банок положите лавровый лист, душистый и острый перец, чеснок, далее уложите зелень и патиссоны, залейте горячим маринадом, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 5 минут.

6. Банки закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Икра из патиссонов

Патиссоны – 1,8 кг Репчатый лук – 1,2 кг Растительное масло – 100 мл 5%-ный уксус – 60 мл Соль – 20 г Сахар – 10 г Зелень петрушки и укропа – 10 г Чеснок – 2 зубчика

1. Патиссоны вымойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте кружочками, обжарьте до золотистого цвета в разогретом растительном масле, немного остудите и пропустите через мясорубку.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета в растительном масле.

3. Чеснок очистите, измельчите и разотрите с солью.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. Патиссоны соедините с луком, чесноком, зеленью, сахаром и уксусом, тщательно перемешайте и выложите в простерилизованные полулитровые банки.

6. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте еще 20 минут и закатайте.

7. Остудите, перевернув банки вниз горлышком.

Тыква

Соленая тыква с хреном и зеленью петрушки

Тыква – 11 кг Корень хрена – 300 г Зелень петрушки – 300 г Вишневые листья – 150 г Соль – 500 г Вода – 3 л

1. Корень хрена очистите, помойте и нарежьте небольшими кусочками или измельчите в блендере.

2. Тыкву разрежьте на две части, удалите семена, мякоть нарежьте мелкими кубиками и проколите вилкой.

3. Тыкву переложите в банки вместе с хреном, вишневыми листьями и зеленью.

4. В отдельной посуде приготовьте заливку из воды и соли, прокипятите и остудите ее.

5. Залейте тыкву рассолом, закройте полиэтиленовыми

крышками и поставьте в холодное место.

Маринованная тыква

Тыква – 2 кг 9%-ный уксус – 200 мл Мед – 200 г

1. Очистите тыкву от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками, опустите в горячую воду, доведите до кипения, откиньте на дуршлаг и остудите.

2. Доведите до кипения и остудите тыкву еще 3 раза.

3. Мед соедините с уксусом в эмалированной кастрюле, дайте закипеть, выложите кусочки тыквы и прогревайте до размягчения.

4. Тыкву остудите, переложите в полулитровые банки и закатайте крышками.

Тыква, консервированная в яблочном соке

Тыква – 2 кг Яблочный сок – 1 л Сахар – 200 г Кардамон или имбирь по вкусу

1. Тыкву очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками и положите в эмалированную кастрюлю.

2. В отдельной посуде соедините яблочный сок, сахар, кардамон или имбирь, доведите до кипения.

3. Кипящим соком залейте кусочки тыквы, остудите при комнатной температуре, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 20 минут.

4. Тыкву переложите в банки, залейте кипящим соком и закатайте прокипяченными крышками.

Тыква, консервированная в облепиховом соке

Тыква – 2 кг Облепиховый сок – 2 л Сахар – 2 кг Апельсиновая цедра по вкусу

1. Цедру натрите на крупной терке.

2. Тыкву очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте облепиховым соком, добавьте сахар и варите на медленном огне до готовности.

3. Перед окончанием приготовления добавьте апельсиновую цедру.

4. Тыкву в горячем виде разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте крышками.

Тыква, консервированная с листьями лимонника

Тыква – 2 кг Вода – 1 л Сахар – 100 г Соль – 15 г Лимонная кислота – 5 г Родиола розовая – 5 г Листья лимонника – 5 штук

1. Тыкву очистите, удалите семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой, бланшируйте в течение 2 минут в кипящей воде и переложите в простерилизованные и высушенные полулитровые банки.

2. Сахар, соль, родиолу розовую, листья лимонника и лимонную кислоту залейте водой и доведите до кипения.

3. Полученную жидкостью влейте в банки с тыквой и закатайте их прокипяченными крышками.

Тыквенное пюре

Тыква – 1 кг

1. Очистите тыкву от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте кубиками, бланшируйте в течение 5 минут в кипятке и протрите через металлическое сито.

2. Полученное пюре положите в эмалированную кастрюлю, нагрейте на медленном огне до 90° С, переложите в полулитровые банки и стерилизуйте в течение 30 минут на водяной бане.

3. Банки закатайте прокипяченными крышками и поставьте в прохладное место на хранение.

Тыквенное пюре с яблоками

Тыква – 1 кг Яблоки – 1 кг

1. У яблок удалите семена и сердцевины, очистите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку.

2. Тыкву очистите, удалите семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками, отварите и протрите через металлическое сито.

3. Полученную массу соедините с яблочным пюре, положите в эмалированную кастрюлю, подогрейте до 90° С, переложите в полулитровые банки и стерилизуйте в течение 10 минут, после чего закатайте прокипяченными крышками.

Тыквенный сок

Тыква – 3 кг Медовый сироп – 300 мл

1. Тыкву очистите от кожуры, удалите семена, мякоть нарежьте кусочками, пропустите через мясорубку и выжмите сок, воспользовавшись марлей.

2. Сок соедините с медовым сиропом, разлейте по литровым банкам и пастеризуйте в течение 10 минут на водяной бане при температуре 90° С, после чего закатайте крышками.

Тыквенный сок с крыжовником

Тыква – 800 г Крыжовник – 800 г Мед – 300 г

1. Тыкву очистите от кожуры, удалите семена, мякоть натрите на мелкой терке и отожмите сок.

2. Крыжовник разомните и выжмите сок.

3. Соки соедините, добавьте мед, перелейте в литровые банки и пастеризуйте в течение 10 минут на водяной бане при температуре 90° С.

4. Банки закатайте прокипяченными крышками.

Огурцы

Соленые огурцы по-болгарски

Огурцы – 10 кг Соль – 500 г Корень хрена – 300 г Растительное масло – 300 мл Стебли и соцветия укропа – 150 г Черный молотый перец – 10 г Вода – 7,5 л Уксусная эссенция – 5 столовых ложек

1. В отдельной посуде соедините соль и воду, доведите полученную жидкость до кипения и остудите.

2. Корень хрена очистите и измельчите.

3. Полученным рассолом залейте помытые огурцы и оставьте на 24 часа.

4. По прошествии указанного времени уложите огурцы в простерилизованные банки вместе с хреном, укропом и черным перцем, добавьте уксусную эссенцию и рассол, а затем налейте растительное масло. Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Соленые огурцы «Мелник»

Огурцы – 10 кг Зелень петрушки – 150 г Репчатый лук – 150 г Чеснок – 100 г Зелень сельдерея – 100 г Стебли и соцветия укропа – 100 г Соль – 450 г Сахар – 5 г Молотый черный перец – 5 г Лавровый лист – 5 г 9%-ный уксус – 1 л

1. Огурцы помойте, натрите солью и оставьте на 12 часов.

2. Уксус соедините с 50 г соли.

3. Лук и чеснок очистите и мелко нарежьте.

4. По прошествии указанного времени огурцы тщательно оботрите, выложите в простерилизованные банки вместе с чесноком, луком, зеленью сельдерея, лавровым листом, укропом, сахаром, оставшейся солью и перцем и залейте полученным маринадом.

5. Через несколько дней закатайте банки крышками и уберите на хранение в холодное место.

Соленые огурцы с эстрагоном

Огурцы – 10 кг Вода – 7,5 л Соль – 750 г Листья черной смородины – 350 г Листья вишни – 300 г Листья хрена – 300 г Укроп с зонтиками – 300 г Чеснок – 4 головки Корень хрена – 3 штуки Корень сельдерея – 3 штуки Жгучий стручковый перец – 1 штука Эстрагон – 1 пучок Зелень сельдерея – 1 пучок

1. Коренья очистите и нашинкуйте.

2. Часть специй, зелени, листьев указанных растений и кореньев выложите на дно эмалированной посуды. Огурцы помойте и уложите в кастрюлю со специями.

3. Оставшиеся коренья, листья и специи выложите сверху, накройте деревянным кружком и гнетом, оставьте на 6 недель. Желательно, чтобы на деревянном кружке было 2 отверстия – для добавления рассола и выхода воздуха.

4. Для приготовления рассола соедините воду с солью и доведите полученную жидкость до кипения. Влейте немного рассола при закладке ингредиентов на соление и подливайте его в кастрюлю время от времени.

Маринованные острые огурцы

Огурцы – 10 кг Сахар – 500 г Соль – 400 г Зелень укропа – 250 г Семена горчицы – 20 г Зелень эстрагона – 15 г Корень хрена – 15 г Молотый черный перец – 5 г Чеснок – 2 головки 9%-ный уксус – 1,4 л Вода – 8 л

1. Корень хрена и чеснок очистите и измельчите.

2. Зелень укропа и эстрагона помойте, нарежьте и выложите на дно подготовленных трехлитровых банок вместе с хреном, чесноком, семенами горчицы и черным перцем. Огурцы помойте и вертикально уложите в банки.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад из воды и уксуса с добавлением сахара и соли.

4. Огурцы залейте кипящим маринадом и пастеризуйте в течение 30 минут.

5. После этого закатайте банки крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Маринованные огурцы с луком

Огурцы – 10 кг Репчатый лук – 800 г Укроп с семенами – 200 г Корень хрена – 20 г Соль – 400 г Сахар – 150 г Лимонная кислота – 150 г Чеснок – 1 головка Черный перец горошком – 15 штук Семена горчицы – 15 штук Лавровый лист – 5 штук Вода – 10 л

1. Чеснок, лук и корень хрена очистите. Лук измельчите, корень хрена нарежьте небольшими кусочками.

2. Огурцы помойте, плотно уложите в трехлитровые банки, добавьте в каждую банку по 1 зубчику чеснока, кусочку корня хрена, веточке укропа и горсти репчатого лука.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад из лимонной кислоты, сахар, соли, воды, семян горчицы, лаврового листа и черного перца.

4. Маринад вскипятите и влейте в банки с огурцами.

5. Банки пастеризуйте в течение 30 минут, после чего закатайте крышками и поставьте вниз горлышком.

Маринованные огурцы с хреном

Огурцы – 5 кг 9%-ный уксус – 1 л Корень хрена – 1 штука Репчатый лук – 2 штуки Чеснок – 2 головки Белый перец горошком – 5 штук Черный перец горошком – 5 штук Английский перец горошком – 5 штук Гвоздика – 4 штуки Горчица – 4 столовые ложки

1. Огурцы помойте, нарежьте ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте предварительно подогретым уксусом и оставьте на 2 дня.

2. По прошествии указанного времени слейте уксус, доведите его до кипения, снова залейте им огурцы и оставьте еще на 2 дня.

3. Тщательно измельчите гвоздику, черный, белый и английский перец.

4. Чеснок, лук и корень хрена очистите, натрите на мелкой терке, соедините с горчицей и истолченными специями.

5. Огурцы выньте из уксуса, обваляйте в полученной смеси,

положите в простерилизованные литровые банки, залейте уксусом и закатайте крышками.

Маринованные огурцы со сладким перцем

Огурцы – 10 кг Сладкий перец – 2 кг Репчатый лук – 1 кг Зелень укропа – 600 г Зелень петрушки – 400 г Зелень сельдерея – 400 г Чеснок – 400 г Корень хрена – 400 г Сахар – 800 г Соль – 800 г Черный молотый перец – 40 г 9%-ный уксус – 4,8 л Вода – 10 л

1. Огурцы залейте водой, оставьте на несколько часов, а затем нарежьте тонким кружочками.
2. Лук и чеснок очистите и нарежьте.
3. Зелень помойте и нарубите.
4. Корень хрена очистите, помойте и нарежьте кубиками.
5. Перец очистите от семян, мякоть нарежьте соломкой.
6. В отдельной посуде приготовьте маринад из воды, уксуса, соли, сахара и черного перца.
7. Овощи выложите в простерилизованные банки, залейте кипящим маринадом и стерилизуйте в течение 15 минут, после чего закатайте крышками.

Маринованные огурцы с корицей

Огурцы – 600 г Вода – 1 л Соль – 75 г Зелень укропа – 50 г Сахар – 50 г 70%-ная уксусная кислота – 15 мл Лист хрена – 1 штука Листья черной смородины – 3 штуки Душистый перец горошком – 3 штуки Черный перец горошком – 6 штук Чеснок – 2 зубчика Жгучий перец – 1 кусочек Зелень петрушки и сельдерея – 3 веточки Корица по вкусу

1. Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 6-8 часов.
2. Зелень, листья черной смородины и хрена помойте и нарежьте.
3. На дно банок насыпьте специи, выложите зеленую массу и огурцы.
4. Соедините сахар, соль, уксусную кислоту и воду, доведите до кипения и залейте полученным маринадом огурцы.
5. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 8-10 минут и закатайте.

Маринованные огурцы с красной смородиной

Огурцы – 600 г Вода – 1 л Ягоды красной смородины – 150 г Зелень укропа – 50 г Соль – 50 г Зелень петрушки и сельдерея – 10 г Лист хрена – 1 штука Лук-севок – 2 штуки Чеснок – 2 зубчика Базилик – 2 веточки Специи по вкусу

1. Огурцы помойте, залейте водой и оставьте на 6 часов. Желательно за это время сменить воду 2-3 раза.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Чеснок и лук-севок очистите.

4. Специи, чеснок, пряную зелень выложите на дно банок.

5. Огурцы помойте еще раз и уложите в банки вместе с подготовленными ягодами смородины.

6. Соль растворите в воде, доведите до кипения и залейте полученным рассолом огурцы и смородину.

7. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут на кипящей водяной бане, а затем закатайте крышками.

Маринованные огурцы с виноградными листьями

Огурцы – 1 кг Вода – 1 л Листья черной смородины – 5 штук Листья вишни – 5 штук Листья мяты – 5 штук Листья винограда – 3 штуки Листья хрена – 2 штуки Черный перец горошком – 6 штук Чеснок – 2 зубчика Зелень петрушки, сельдерея и укропа – 1 пучок Соль – 60 г

1. Листья всех перечисленных растений и зелень помойте. Чеснок очистите.

2. Огурцы залейте холодной водой и оставьте на 8 часов, затем добавьте специи и пряную зелень и поставьте на 6 дней в теплое помещение для брожения.

3. По прошествии указанного времени выньте огурцы из рассола, помойте под холодной проточной водой и переложите в литровые банки. Добавьте чеснок. Полученный рассол слейте, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, доведите до кипения и залейте им огурцы.

4. Банки накройте прокипяченными крышками, поставьте на кипящую водяную баню и стерилизуйте в течение 5 минут, после чего закатайте.

Консервированные огурцы

Огурцы – 3,5 кг Вода – 2 л 5%-ный уксус – 500 мл Чеснок – 1 головка Листья хрена – 3 штуки Лавровый лист – 10 штук Душистый перец горошком – 30 штук Жгучий стручковый

перец – 0,5 штуки Зелень сельдерея – 1 пучок Зелень укропа – 1 пучок Соль – 6 столовых ложек

1. Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 8 часов. Желательно за это время сменить воду 3 раза. Листья хрена и зелень укропа и сельдерея помойте и нарубите. Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинками.

2. У жгучего перца удалите плодоножку и семена, а мякоть нарежьте тонкими колечками.

3. На дно трехлитровых банок выложите слой чеснока, жгучего перца, специй и зелени, сверху положите огурцы, затем снова слой специй и огурцы.

4. Приготовьте маринад, соединив воду с солью и уксусом, доведите до кипения и залейте огурцы.

5. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 25 минут и закатайте.

Огурцы, консервированные с тыквенно-яблочным соком

Огурцы – 2 кг Тыквенный сок – 1 л Яблочный сок – 300 мл

1. Огурцы помойте, обдайте кипятком и положите в простерилизованные трехлитровые банки.

2. Тыквенный сок смешайте с яблочным и дайте этой смеси закипеть.

3. Полученную заливку добавьте в горячем виде в банки с огурцами, оставьте на 5 минут, затем слейте жидкость, еще раз доведите ее до кипения и снова влейте в банки. Банки закатайте и храните в прохладном месте.

Огурцы, консервированные в томатном соусе

Огурцы – 3,3 кг Томатный сок – 2 л Соль – 100 г Чеснок – 1 головка Сладкий перец – 3 штуки Листья хрена – 3 штуки Лавровый лист – 5 штук Горький перец – 0,5 штуки Зелень укропа – 1 пучок

1. Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 5 часов.

2. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть разрежьте на половины.

3. Чеснок очистите.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. Томатный сок перелейте в эмалированную посуду, добавьте соль и доведите до кипения.

6. Лавровый лист и пряную зелень уложите на дно банок,

выложите сладкий и горький перец, чеснок и огурцы и залейте томатным соком.

7. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут на кипящей водяной бане, а затем закатайте.

Огурцы, консервированные с щавелевым соком

Огурцы – 1 кг Вода – 800 мл Щавель – 300 г

1. Огурцы помойте, обдайте кипятком и переложите в трехлитровые простерилизованные банки.

2. Щавель помойте, отварите в небольшом количестве воды, тщательно протрите через металлическое сито.

3. Щавелевую массу переложите в эмалированную кастрюлю, добавьте воду, доведите до кипения и прогревайте в течение 3 минут.

4. Огурцы залейте горячей щавелевой массой, оставьте на несколько минут, слейте, снова доведите до кипения и влейте снова в банки.

5. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Огурцы, консервированные по-швейцарски

Огурцы – 10 кг Репчатый лук – 1 кг 9%-ный уксус – 500 мл Вода – 5 л Лавровый лист – 4 штуки Черный перец горошком – 10 штук Зелень эстрагона по вкусу

1. Огурцы помойте и уложите в простерилизованные трехлитровые банки.

2. Лук очистите, нарежьте и добавьте вместе с промытой зеленью, лавровым листом и черным перцем в банки.

3. Огурцы залейте уксусом, разбавленным водой, закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Огурцы, консервированные по-итальянски

Огурцы – 1 кг Томаты – 1 кг Сладкий перец – 3 штуки Репчатый лук – 3 штуки Чеснок – 3 зубчика Растительное масло – 3 столовые ложки Животный жир – 1 столовая ложка Молотый острый перец – 1 г Майоран и соль по вкусу

1. Лук очистите и нарежьте кольцами.

2. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

3. Чеснок очистите. Томаты и огурцы помойте и нарежьте небольшими кусочками.

4. Овощи соедините и тушите в разогретом растительном масле до тех пор, пока они не станут мягкими.

5. К овощной смеси добавьте животный жир, соль, молотый перец и майоран и доведите до готовности.

6. Полученную массу выложите в полулитровые банки, пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 95° С и закатайте крышками.

Огурцы, консервированные в горчице

Огурцы – 1 кг Сухая горчица – 350 г Репчатый лук – 150 г Лавровый лист – 1 штука Зелень укропа – 1 пучок 9%-ный уксус – 2 столовые ложки Молотый черный перец – 1 чайная ложка

1. Укроп помойте и нарубите.

2. Репчатый лук очистите и мелко нарежьте.

3. Лавровый лист измельчите до порошкообразного состояния.

4. Горчицу соедините с луком и укропом, добавьте уксус и прогрейте, после чего добавьте молотый перец и порошок из лаврового листа.

5. Полученную массу доведите до кипения.

6. Огурцы помойте, опустите в кипящую горчичную массу, оставьте на 2 минуты и все переложите в простерилизованные литровые банки.

7. Банки закатайте и поставьте в прохладное место.

Огурцы, консервированные в клюквенном соке

Огурцы – 2 кг Вода – 800 мл Клюква – 300 г

1. Ягоды клюквы помойте, залейте водой, поставьте на огонь, доведите до кипения и отварите, после чего протрите через сито.

2. Полученную клюквенную массу переложите в эмалированную кастрюлю, поставьте на огонь и варите при слабом кипении в течение нескольких минут.

3. Огурцы помойте, бланшируйте в течение 3 минут в кипятке, переложите в трехлитровую простерилизованную банку и залейте клюквенным соком.

4. Сок слейте, еще раз доведите до кипения и снова влейте в банки. Банки закатайте крышками и поставьте в прохладное место для хранения.

Огурцы, консервированные в виноградных листьях

Огурцы – 2 кг Вода – 1 л Виноградный сок – 300 мл Виноградные листья

1. Огурцы помойте, в течение 5 минут бланшируйте в кипятке и сразу же остудите под струей холодной воды.

2. Виноградные листья помойте. Огурцы заверните в листья и выложите в литровые простерилизованные банки.

3. Сок поставьте на медленный огонь, добавьте воду и дайте закипеть.

4. Огурцы залейте полученной жидкостью, оставьте на 5 минут, затем слейте ее, снова доведите до кипения и еще раз влейте в банки.

5. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Огурцы, консервированные с листьями лимонника

Огурцы – 1,5 кг Яблоки – 500 г Вода – 1 л Сахар – 50 г Соль – 50 г Листья лимонника – 10 штук

1. Огурцы и яблоки помойте и плотно уложите в простерилизованные банки.

2. Листья лимонника залейте холодной водой, добавьте сахар и соль, дайте жидкости закипеть и влейте ее в банки с огурцами и яблоками.

3. Оставьте огурцы на 30 минут, затем слейте маринад, еще раз доведите его до кипения, снова разлейте по банкам и закатайте их крышками.

Малосольные огурцы

Огурцы – 5 кг Зонтики укропа – 200 г Листья вишни – 150 г Листья смородины – 150 г Листья хрена – 150 г Листья любистока – 8 штук Сладкий перец – 8 штук Чеснок – 2 головки Вода – 5 л Соль – 100 г

1. Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 12 часов.

2. Перец разрежьте пополам, не удаляя семян.

3. Чеснок очистите.

4. Огурцы плотно уложите в простерилизованные банки и добавьте чеснок, пряную зелень и листья перечисленных растений ($^1/_3$ из них положите на дно, $^1/_3$ должна оказаться в середине банки, $^1/_3$ – сверху).

5. В 2,5 л холодной воды растворите 3 столовые ложки соли, процедите полученную жидкость через сложенную в несколько слоев марлю и влейте в банки с огурцами. Сверху положите

деревянный кружок и гнет, оставьте на 5 дней.

6. По прошествии указанного времени снимите пену, слейте жидкость, выньте все ингредиенты и промойте их под струей холодной воды.

7. В отдельной посуде приготовьте второй рассол, соединив оставшуюся соль и воду. Жидкость процедите.

8. Огурцы и остальные ингредиенты положите обратно в банки, залейте новым рассолом, закройте прокипяченными крышками и поставьте в холодное место на хранение.

Маринованные корнишоны

Корнишоны – 10 кг Вода – 8,5 л Сахар – 750 г Соль – 500 г 70%-ная уксусная эссенция – 320 мл Лавровый лист – 10 штук Гвоздика – 10 штук Душистый перец горошком, черный перец горошком, корица по вкусу

1. Корнишоны переберите, помойте, выложите в эмалированную посуду слоем около 5 см, пересыпьте небольшим количеством соли и оставьте в холодном месте на 2 дня.

2. По прошествии указанного времени помойте корнишоны и положите в простерилизованные трехлитровые банки.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого соедините воду, сахар и оставшуюся соль, доведите полученную жидкость до кипения, прогревайте в течение 5 минут, затем добавьте специи и оставьте на огне еще на 10 минут. Перед окончанием приготовления добавьте в маринад уксусную эссенцию.

4. Корнишоны залейте полученным маринадом, закройте банки полиэтиленовыми крышками и храните в прохладном месте.

Пикули

Мелкие огурцы – 25 штук Лук-севок – 25 штук Чеснок – 25 зубчиков Мелкие томаты – 20 штук Мелкая морковь – 5 штук Сладкий перец – 5 штук Мелкие патиссоны – 2 штуки Яблоко – 1 штука Цветная капуста – 1 кочан Вода – 2 л 5%-ный уксус – 200 мл Сахар – 150 г Соль – 130 г Лавровый лист – 6 штук Гвоздика – 6 штук Черный перец горошком – 5 штук Стебли сельдерея и петрушки Зонтики укропа Листья черной смородины Листья вишни

1. Капусту помойте, разделите на соцветия и несколько раз обдайте кипятком.

2. Морковь помойте, очистите и нарежьте кружочками.

3. Патиссоны помойте и нарежьте.

4. Сладкий перец и яблоко очистите от семян, мякоть нарежьте ломтиками.

5. Огурцы и томаты помойте.

6. Стебли сельдерея, петрушки помойте и нарежьте кусочками. Лук и чеснок очистите.

7. На дно литровых банок выложите укроп, листья смородины и вишни, подготовленные овощи.

8. В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините горячую воду, сахар, соль, уксус, перец горошком, лавровый лист и гвоздику.

9. Горячим маринадом залейте овощи, банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 12 минут на водяной бане и закатайте.

Салат по-варнски

Огурцы – 5 кг Репчатый лук – 1 кг Растительное масло – 500 мл Зелень укропа – 300 г Зелень сельдерея – 200 г 9%-ный уксус – 100 мл Черный перец горошком – 10 штук Лавровый лист – 4 штуки Сахар – 5 столовых ложек Соль – 2 столовые ложки

1. Огурцы вымойте и нашинкуйте.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Лук очистите и нарежьте кольцами.

4. В эмалированной посуде соедините огурцы, зелень и лук, оставьте на 30 минут, добавьте уксус, лавровый лист, перец, растительное масло, сахар и соль. Полученную массу поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня, как только огурцы изменят свой цвет. Разложите салат по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

5. Готовый продукт храните в холодном месте.

Салат из огурцов с кинзой

Огурцы – 5 кг Репчатый лук – 1 кг Растительное масло – 500 мл Зелень укропа – 300 г Зелень кинзы – 200 г Зелень сельдерея и петрушки – 100 г 9%-ный уксус – 250 мл Лавровый лист – 3 штуки Черный перец горошком – 10 штук Сахар – 5 столовых ложек Соль – 2 столовые ложки

1. Огурцы помойте и нарежьте тонкими кружочками. Зелень

помойте, обдайте кипятком и нарубите.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами, соедините с зеленью и огурцами и оставьте на 30 минут.

3. В отдельной посуде соедините растительное масло, уксус, сахар и соль, добавьте овощи, зелень, черный перец горошком и лавровый лист, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и снимите с огня, когда огурцы начнут менять окраску.

4. Горячий салат разложите по полулитровым простерилизованным банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышками, накройте теплым одеялом и остудите.

Салат из огурцов с томатами

Огурцы – 3 кг Томаты – 3 кг Сладкий перец – 1 кг Репчатый лук – 1 кг Баклажаны – 500 г Вода – 1 л Сахар – 400 г Соль – 2 столовые ложки Уксусная эссенция – 1 столовая ложка

1. У сладкого перца удалите семена и плодоножки.

2. Лук очистите.

3. Томаты и огурцы помойте, уложите вместе с луком и перцем в простерилизованные трехлитровые банки.

4. Баклажаны помойте, залейте подсоленной водой, отварите и добавьте в банки.

5. В отдельной посуде приготовьте маринад, соединив воду, сахар, соль и уксусную эссенцию. Полученную жидкость доведите до кипения.

6. Овощи залейте маринадом, стерилизуйте банки в течение 10 минут в кипящей воде, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Томаты

Маринованные томаты по-софийски

Томаты – 2 кг Вода – 1 л 9%-ный уксус – 2 столовые ложки Соль – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка Чеснок и зелень укропа, эстрагона и петрушки по вкусу

1. Одинаковые по размеру томаты помойте и проколите тонкой деревянной палочкой в месте прикрепления плодоножки, чтобы они не растрескались при нагревании.

2. Зелень помойте, чеснок очистите.

3. Томаты вместе с зеленью и чесноком поместите в

подготовленные банки.

4. В отдельной посуде приготовьте горячую заливку. Для этого растворите в воде соль и сахар и доведите полученную жидкость до кипения, после чего добавьте уксус.

5. Полученным маринадом залейте томаты.

6. Банки накройте крышками и стерилизуйте в кипящей воде (литровые банки в течение 10 минут, трехлитровые в течение 12-15 минут). После этого закатайте крышками.

Маринованные томаты по-грузински

Зеленые томаты – 1 кг Ядра грецких орехов – 175 г 9%-ный уксус – 150 мл Чеснок – 10 головок Острый стручковый перец – 0,5 штуки Сушеная мята – 1 чайная ложка Семена кориандра – 1 чайная ложка Сушеная зелень базилика – 0,5 чайной ложки Сушеная зелень эстрагона – 0,5 чайной ложки

1. Чеснок очистите и измельчите вместе с острым перцем и ядрами грецких орехов. Полученную массу тщательно истолките, выжмите сок и соедините его с кориандром, мятой, базиликом, эстрагоном и уксусом.

2. Томаты помойте, залейте кипящей водой и оставьте на 20 минут.

3. По прошествии указанного времени разрежьте томаты на несколько частей, положите в литровые банки, добавьте полученную смесь, залейте выжатым соком. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Соленые томаты по-плевенски

Зеленые томаты – 2 кг Морковь – 2 кг Белокочанная капуста – 2 кг Сладкий перец – 3,5 кг Зелень петрушки, укропа и сельдерея – 500 г Соль – 600 г Вода – 10 л

1. Томаты и сладкий перец помойте. Перец проколите у основания плодоножки вилкой.

2. Морковь очистите и вымойте.

3. У капусты удалите кроющие листья, разрежьте кочан на несколько частей.

4. Зелень помойте и выложите на дно банок, сверху положите подготовленные овощи и гнет.

5. В воду добавьте соль, доведите до кипения, остудите и залейте полученным рассолом овощи.

6. Банки держите при комнатной температуре в течение 2-4 дней. После начала ферментации поставьте в холодное место на

20 дней.

Соленые томаты по-варнски

Томаты – 7 кг Листья сельдерея – 60 г Зелень петрушки – 30 г Зелень укропа – 30 г Горький перец – 2 стручка Соль Вода

1. Томаты помойте и рассортируйте по размерам, после чего удалите плодоножки.

2. Зелень помойте и нарежьте.

3. Перец разрежьте пополам и положите вместе с зеленью в 10-литровую емкость. Томаты уложите сверху.

4. В отдельной посуде приготовьте рассол. Для этого разведите соль в воде, прокипятите, остудите и процедите полученную жидкость.

5. Залейте рассолом томаты, банку накройте крышкой и поставьте на 20 дней в прохладное место.

Соленые томаты по-коларовградски

Зеленые томаты – 3,6 кг Сладкий перец – 3,6 кг Морковь – 2,6 кг Корни и зелень петрушки – 600 г Поваренная соль – 750 г Вода – 7 л

1. Корни петрушки помойте и очистите. Перец помойте, проколите у основания плодоножки вилкой и слегка сплющите.

2. Морковь очистите, помойте, опустите на несколько минут в кипящую воду и нарежьте кусочками размером около 2 см.

3. Зелень петрушки помойте и нарубите.

4. В отдельной посуде приготовьте рассол, растворив соль в воде и доведя полученную жидкость до кипения. Готовый рассол остудите.

5. Томаты помойте, положите вместе с остальными овощами и зеленью в подготовленные банки, сверху накройте гнетом и залейте рассолом. Поставьте в теплое место для брожения.

Соленые томаты по-созопольски

Зеленые томаты – 2,6 кг Огурцы – 2,6 кг Морковь – 2,6 кг Сладкий перец – 2,6 кг Корни и зелень петрушки – 400 г Семена сушеного укропа – 300 г Соль – 500 г Вода – 7 л

1. Огурцы помойте, залейте холодной водой и оставьте на 3-4 часа.

2. Морковь и корень петрушки очистите и нарежьте кусочками длиной около 2 см.

3. Томаты и перец помойте, положите вместе с остальными овощами и зеленью в банки и добавьте укроп.

4. В отдельной посуде приготовьте рассол, соединив воду и соль и прокипятив полученную жидкость.

5. Рассол остудите и залейте им овощи. Поставьте банки в теплое место для брожения, неплотно закрыв крышками.

Соленые томаты по-несербски

Зеленые томаты – 4,1 кг Сладкий зеленый перец – 2,6 кг Морковь – 1,6 кг Свекла – 600 г Белокочанная капуста – 600 г Корень петрушки – 500 г Соль – 450 г Вода – 7 л

1. Томаты помойте.

2. Морковь очистите, помойте, опустите на несколько минут в кипящую воду, а затем нарежьте небольшими кусочками.

3. Корень петрушки очистите и разрежьте на несколько кусочков.

4. 500 г сладкого перца очистите от плодоножек и проколите в нескольких местах у основания плодоножки вилкой. Оставшийся перец проколите вилкой и сплющите.

5. Капусту очистите от кроющих листьев и разрежьте на несколько небольших частей.

6. Свеклу очистите и нарежьте тонкими ломтиками.

7. В воде растворите соль, доведите полученную жидкость до кипения и остудите.

8. В банки положите овощи, на них – гнет, залейте рассолом и поставьте в теплое место для брожения.

Томаты, фаршированные овощами и кореньями

Томаты – 6,5 кг Морковь – 4 кг Репчатый лук – 600 г Корень пастернака – 250 г Корень сельдерея – 130 г Корень петрушки – 130 г Зелень сельдерея – 50 г Зелень петрушки – 50 г Зелень укропа – 50 г Соль – 100 г Сахар – 100 г Растительное масло – 100 мл Красный горький перец – 15 г Черный молотый перец – 10 г

1. Примерно 4 кг томатов (наиболее крепкие) помойте, надрежьте около плодоножки и выньте мякоть с помощью чайной ложки.

2. Оставшиеся томаты помойте, нарежьте небольшими кусочками, соедините с извлеченной мякотью, переложите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения.

3. В полученную томатную пасту добавьте сахар, красный, черный перец и половину соли, непрерывно помешивая, прогревайте в течение 5 минут.

4. Лук очистите, измельчите и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок.

5. Корни петрушки, сельдерея и пастернака, а также морковь очистите, нарежьте достаточно тонкими кружочками и обжарьте по отдельности в растительном масле.

6. Зелень петрушки, укропа и сельдерея помойте и нарубите.

7. Лук, зелень и коренья соедините, посолите и используйте полученную смесь для фарширования подготовленных томатов.

8. Томаты накройте отрезанными крышечками, положите в банки, залейте томатным соусом, предварительно нагретым до температуры 85-90˚ С.

9. Стерилизуйте литровые банки в течение 1 часа в кипящей воде, а после этого закатайте лакированными крышками.

Томаты, консервированные с красной смородиной

Томаты – 3 кг Вода – 1 л Сок красной смородины – 300 мл Мед – 50 г Соль – 40 г Эстрагон – 4 веточки Мелисса – 3 веточки

1. Зелень помойте.

2. Томаты бланшируйте в кипятке в течение 30 секунд, выложите в банки вместе с мелиссой и эстрагоном. В отдельной посуде приготовьте заливку: соедините воду, мед и соль, доведите до кипения, добавьте сок красной смородины и еще раз вскипятите.

3. Томаты залейте полученной жидкостью, накройте прокипяченной крышкой и оставьте на 30 минут, после чего слейте заливку и доведите ее до кипения.

4. Кипящей жидкостью снова залейте томаты, закатайте банки, переверните горлышком вниз и остудите, предварительно завернув в одеяло.

Консервированные половинки томатов

Томаты – 2 кг Вода – 1 л Репчатый лук – 2 штуки Черный перец горошком – 6 штук Растительное масло – 1 столовая ложка Уксус – 1 столовая ложка Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 столовая ложка

1. Томаты помойте, разрежьте на половинки и положите в

простерилизованные банки.

2. В отдельной посуде соедините воду, сахар, соль и черный перец, доведите до кипения, добавьте уксус и растительное масло.

3. Полученным горячим маринадом залейте томаты. Закатайте банки крышками и поставьте в холодное место.

Томаты, консервированные с чесноком

Томаты – 2 кг Вода – 1 л Чеснок – 5 зубчиков Сахар – 3 столовые ложки 9%-ный уксус – 1 столовая ложка Соль – 1 столовая ложка

1. Томаты помойте, нарежьте четвертинками и выложите в простерилизованные банки.

2. Чеснок очистите и добавьте к томатам.

3. В отдельной посуде приготовьте заливку. Для этого соедините воду, уксус, сахар и соль, доведите полученную жидкость до кипения и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

4. Полученным маринадом залейте томаты и чеснок.

5. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 10 минут и закатайте.

Томаты, консервированные с лимонной кислотой

Томаты – 2 кг Томатный сок – 1 л Соль – 20 г Сахар – 10 г Лимонная кислота – 2 г

1. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, а мякоть аккуратно выложите в простерилизованные литровые банки.

2. Томатный сок доведите до кипения, соедините с сахаром, лимонной кислотой и солью.

3. Томаты залейте соком, накройте банки крышками, стерилизуйте в слабо кипящей воде в течение 20 минут, закатайте и остудите.

4. Храните в холодном месте.

Томаты с чесноком и хреном

Томаты – 2 кг Вода – 1 л Соль – 25 г Чеснок – 20 г Укроп – 15 г Зелень эстрагона – 10 г Корень хрена – 10 г Жгучий красный перец – 2 г

1. Томаты помойте, положите в банки вместе с половиной

пряной зелени, очищенного чеснока и жгучего перца. В отдельной посуде соедините воду и соль, доведите полученную жидкость до кипения и влейте ее в банки в горячем виде.

2. Оставьте банки на 5 дней в теплом месте, накрыв прокипяченными полиэтиленовыми крышками.

3. По прошествии указанного времени слейте заливку, доведите ее до кипения, добавьте оставшиеся ингредиенты и влейте обратно. Банки закатайте крышками и остудите.

Томаты со специями

Томаты – 4 кг Вода – 3 л Сахар – 7 столовых ложек Растительное масло – 3 столовые ложки Соль – 3 столовые ложки 9%-ный уксус – 1 столовая ложка Черный перец горошком – 10 штук Лавровый лист – 6 штук Чеснок – 1 головка Зелень петрушки и укропа

1. Чеснок очистите, нарежьте тонкими ломтиками и выложите на дно банок вместе с помытой зеленью.

2. Томаты помойте и выложите в банки. В отдельной посуде приготовьте маринад: воду соедините с сахаром и солью, доведите до кипения, добавьте лавровый лист и перец и еще раз вскипятите.

3. В маринад добавьте уксус, залейте полученной жидкостью томаты.

4. В каждую банку добавьте небольшое количество масла, оставьте на 10 минут, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Томаты с желе

Томаты – 2 кг Вода – 1 л Соль – 2 столовые ложки Сахар – 1,5 столовой ложки Сухой желатин – 3 чайные ложки 70%-ная уксусная кислота – 0,5 чайной ложки Чеснок – 2 зубчика Лавровый лист – 2 штуки Черный перец горошком – 5 штук Гвоздика по вкусу

1. Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинами.

2. Томаты помойте, выложите в литровые банки вместе с чесноком, лавровым листом, гвоздиком и черным перцем.

3. В отдельной посуде залейте желатин водой, оставьте для разбухания на 30 минут, затем добавьте сахар и соль, доведите до кипения и залейте полученной жидкостью томаты.

4. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте

на кипящей водяной бане в течение 10 минут, добавьте в каждую банку уксусную кислоту и закатайте.

Томаты с луком

Томаты – 2 кг Репчатый лук – 2 штуки Яблочный сок – 1 л Сахар – 30 г Соль – 30 г

1. Лук очистите и нарежьте кольцами.

2. Томаты помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипящей воде, выложите в трехлитровые банки и добавьте лук.

3. Соедините сахар, соль и яблочный сок, доведите до кипения и залейте полученной жидкостью томаты. Банки закатайте и храните в прохладном месте.

Томаты с листьями лимонника

Томаты – 2 кг Листья лимонника – 10 штук Яблочный сок – 1 л Сахар – 30 г Соль – 30 г

1. Томаты помойте и бланшируйте в течение 30 секунд в кипящей воде.

2. Листья лимонника помойте, выложите в простерилизованные трехлитровые банки вместе с томатами.

3. Яблочный сок прокипятите с сахаром и солью. Полученной жидкостью залейте томаты.

4. Банки закатайте и остудите. Храните в прохладном месте.

Томаты с крыжовником

Томаты – 2 кг Крыжовник – 500 г Вода – 1 л Сахар – 50 г Соль – 50 г

1. Крыжовник помойте и проколите в нескольких местах тонкой острой палочкой.

2. Томаты помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипящей воде, выложите в трехлитровые банки и засыпьте крыжовником.

3. В отдельной посуде соедините воду, сахар и соль, доведите до кипения, залейте полученной жидкостью томаты и оставьте на 20 минут.

4. По прошествии указанного времени слейте рассол, еще раз доведите его до кипения и снова влейте в банки с томатами.

5. Проведите подобную операцию еще раз.

6. Закатайте банки прокипяченными крышками.

Томаты с чесноком

Томаты – 2 кг Чеснок – 300 г Яблочный сок -1 л Сахар – 50 г Соль – 50 г

1. Чеснок очистите. Томаты помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипящей воде, переложите в трехлитровые банки, добавьте чеснок.

2. В отдельной посуде вскипятите яблочный сок с сахаром и солью. Полученным маринадом залейте томаты.

3. Банки закатайте прокипяченными крышками.

Острые томаты

Зеленые томаты – 5 кг Сладкий перец – 4 штуки Горький стручковый перец – 4 штуки Чеснок – 2 головки Зелень укропа – 1 пучок Зелень петрушки и сельдерея – 1 пучок Соль – 5 столовых ложек

1. Сладкий и горький перец помойте, удалите плодоножки и семена, а мякоть пропустите через мясорубку.

2. Зелень помойте, измельчите и соедините с перцем. Полученную массу тщательно перемешайте и посолите.

3. Чеснок очистите и нарежьте небольшими кусочками.

4. Томаты помойте, сделайте крестообразные надрезы в области плодоножки, положите в образовавшиеся углубления по кусочку чеснока и 0,5 чайной ложки смеси перца и зелени.

5. Томаты уложите в простерилизованные банки, закройте полиэтиленовыми крышками и храните в холодном месте.

6. К употреблению консервы будут пригодны через 2-3 недели после приготовления.

Салат из томатов «Болгарская осень»

Зеленые томаты – 4 кг Сладкий перец – 3,5 кг Репчатый лук – 2,5 кг Зелень петрушки – 300 г Сахар – 150 г Соль – 150 г Молотый черный перец – 30 г 9%-ный уксус – 100 мл

1. Томаты вымойте и нарежьте кружочками.

2. Перец бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, остудите под струей холодной воды, удалите семена, а мякоть нарежьте соломкой.

3. Лук очистите и нарежьте кольцами.

4. Зелень нарубите.

5. Овощи соедините, положите в эмалированную посуду, добавьте сахар, соль, уксус и черный перец, тщательно

перемешайте.

6. Полученную смесь переложите в простерилизованные банки.

7. Стерилизуйте в течение 20 (полулитровые банки) или 25 минут (литровые банки), после чего закатайте банки крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Салат из томатов по-болгарски

Зеленые томаты – 1 кг Сладкий перец – 900 г Репчатый лук – 600 г Зелень сельдерея – 100 г Сахар – 50 г Соль – 40 г Молотый черный перец – 10 г 9%-ный уксус – 1 столовая ложка

1. Томаты помойте и нарежьте дольками.

2. Перец бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, остудите в холодной воде, удалите семена и плодоножки, а мякоть нарежьте соломкой.

3. Лук очистите и нарежьте кольцами.

4. Сельдерей помойте и нарубите.

5. Овощи перемешайте, положите в эмалированную посуду и соедините с уксусом, сахаром, перцем и солью.

6. Полученную массу выложите в стерилизованные полулитровые банки.

7. Стерилизуйте салат в течение 15 минут, затем закатайте крышками и поставьте остывать, перевернув банки вниз горлышком.

Салат из томатов с перцем и луком

Томаты – 3 кг Репчатый лук – 2 кг Сладкий перец – 2 кг Морковь – 1,5 кг Растительное масло – 500 мл 9%-ный уксус – 250 мл Сахар – 200 г Соль – 100 г

1. Лук очистите и нарежьте кольцами.

2. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

3. Морковь очистите и нашинкуйте.

4. Томаты помойте, нарежьте тонкими ломтиками, соедините с морковью, луком и перцем, добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль.

5. Полученную массу выложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 20 минут и закатайте. Храните в холодном месте.

Салат из томатов с яблоками

Томаты – 1,5 кг Сладкий перец – 1 кг Яблоки – 600 г Белокочанная капуста – 600 г Репчатый лук – 300 г Растительное масло – 300 мл Сахар – 4 столовые ложки Соль – 4 столовые ложки

1. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой.
2. Лук очистите и нарежьте кольцами.
3. Капусту помойте и нашинкуйте.
4. Томаты помойте и нарежьте кружочками.
5. У яблок удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть нарежьте дольками, соедините с капустой, луком, томатами и перцем, добавьте сахар и соль и залейте растительным маслом.
6. Полученную массу переложите в литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Салат из томатов с огурцами

Томаты – 1,5 кг Сладкий перец – 1,5 кг Огурцы – 700 г Морковь – 700 г Репчатый лук – 300 г Зелень петрушки и укропа – 300 г 9%-ный уксус – 400 мл Сахар – 250 г Растительное масло – 10 столовых ложек Соль – по вкусу

1. Томаты и огурцы помойте и нарежьте ломтиками. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами.
2. Лук и морковь очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь – соломкой.
3. Зелень помойте и нарубите.
4. Овощи соедините, добавьте уксус, сахар и соль, перемешайте, оставьте на 20 минут и выложите в полулитровые банки.
5. В каждую банку добавьте по 1 столовой ложке растительного масла.
6. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут и закатайте.

Салат из зеленых томатов

Зеленые томаты – 4 кг Репчатый лук – 1 кг Морковь – 1 кг Белокочанная капуста – 1 кг Сладкий перец – 500 г Томатный соус – 500 мл Растительное масло – 1 л Вода – 250 мл Лавровый лист – 5 штук Сахар и соль по вкусу

1. Морковь очистите и нарежьте соломкой.

2. Капусту нашинкуйте.

3. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте кольцами.

4. Лук очистите и измельчите.

5. Томаты помойте, нарежьте тонкими кружочками, соедините с остальными овощами, залейте томатным соусом, добавьте растительное масло, лавровый лист, сахар и соль и оставьте на 20 минут.

6. Полученную массу переложите в эмалированную посуду, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 40-50 минут. Во время варки добавьте воду.

7. Салат снимите с огня, разложите по полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Салат с томатами и рисом

Томаты – 5 кг Сладкий перец – 1 кг Морковь – 1 кг Репчатый лук – 1 кг Рис – 400 г Растительное масло – 250 мл Сахар – 100 г Соль – 100 г

1. Томаты помойте, удалите плодоножки, мякоть пропустите через мясорубку.

2. У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

3. Морковь и лук очистите, помойте и натрите на крупной терке.

4. Рис тщательно промойте.

5. Томатное пюре посолите, добавьте сахар, поставьте на огонь и варите в течение 20 минут, после чего добавьте рис и овощи. Варите до готовности риса.

6. Перед окончанием приготовления блюда добавьте растительное масло.

7. Горячий салат разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Салат из томатов по-борисовски

Зеленые томаты – 3 кг Сладкий перец – 2 кг Чеснок – 400 г Растительное масло – 250 мл Горький перец – 40 стручков Корень хрена – 1 штука Зелень сельдерея – 1 пучок Зелень петрушки – 1 пучок Зелень укропа – 1 пучок Сахар – 3 столовые ложки Уксусная эссенция – 3 чайные ложки Соль по

вкусу

1. Томаты помойте, нарежьте тонкими ломтиками.

2. У перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте соломкой.

3. Корень хрена и чеснок очистите и натрите на крупной терке.

4. Зелень помойте, нарубите, соедините с хреном, чесноком, томатами и перцем, добавьте сахар и соль и оставьте на 8 часов.

5. По прошествии указанного времени слейте выделившийся сок, добавьте растительное масло, поставьте на огонь и варите в течение 25 минут.

6. За несколько минут до окончания приготовления добавьте к салату уксусную эссенцию.

7. Горячий салат разложите в горячем виде по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Зимний салат

Томаты – 2 кг Огурцы – 2 кг Сладкий перец – 1 кг Морковь – 500 г Растительное масло – 500 мл Соль по вкусу

1. Морковь очистите и нарежьте тонкими кружочками.

2. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте соломкой.

3. Томаты и огурцы помойте и нарежьте небольшими кусочками.

4. Овощи соедините, посолите по вкусу и выложите в простерилизованные литровые банки.

5. Растительное масло доведите до кипения в отдельной посуде и залейте им овощи.

6. Банки закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Закуска с перцем и сельдереем

Томаты – 4 кг Сладкий перец – 1,5 кг Морковь – 300 г Растительное масло – 200 мл Корень сельдерея – 50 г Сахар – 50 г Соль – 50 г 9%-ный уксус – 50 мл Чеснок – 10 зубчиков Зелень петрушки и укропа – 1 пучок

1. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку.

2. Томатную массу варите в эмалированной кастрюле в течение 30 минут.

3. Морковь, чеснок и корень сельдерея очистите и измельчите.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими полосками и опустите в кипящее томатное пюре вместе с морковью, чесноком, сельдереем и зеленью.

6. В массу добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль, доведите до кипения и варите в течение 10 минут. Готовый продукт в горячем виде разлейте по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

Закуска из томатов и перца

Томаты – 7,5 кг Сладкий перец – 5 кг Репчатый лук – 2 кг Растительное масло – 1 л Зелень петрушки – 200 г Сахар – 80 г Соль – 80 г

1. Томаты помойте, нарежьте небольшими ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю и нагрейте до кипения. После этого протрите через металлическое сито, еще раз поставьте на огонь и варите до тех пор, пока первоначальный объем полученной массы не уменьшится в 2 раза.

2. У перца удалите плодоножки и семена, нарежьте мякоть небольшими кусочками и обжарьте в разогретом растительном масле.

3. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в масле до приобретения золотистого оттенка.

4. Зелень нарубите. В томатное пюре добавьте 400 мл растительного масла, сахар и соль, прогревайте в течение 1 минуты, затем поочередно добавьте перец, лук и зелень и доведите до кипения.

5. Готовый продукт сразу же переложите в полулитровые банки, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте.

Закуска с яблоками

Томаты – 4 кг Сладкий перец – 750 г Яблоки – 750 г Репчатый лук – 750 г Растительное масло – 250 мл Чеснок – 150 г

Острый стручковый перец – 2,5 штуки Сахар – 3 столовые ложки Зелень петрушки по вкусу Соль по вкусу

1. Яблоки очистите от кожицы, удалите сердцевину и семена, мякоть пропустите через мясорубку вместе с помытыми томатами и очищенным сладким перцем. Лук очистите, измельчите,

обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета, посолите, соедините с перцем, яблоками и томатами и поставьте на медленный огонь.

2. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с измельченным стручковым перцем и овощной массой и прогревайте в течение 2 часов.

3. Перед окончанием приготовления добавьте рубленую зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.

4. Горячую массу разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками. Остудите, перевернув банки вниз горлышком. Храните в прохладном месте.

Лечо (вариант 1)

Томаты – 3 кг Сладкий перец – 1,5 кг Морковь – 500 г Сахар – 250 г Растительное масло – 250 мл 9%-ный уксус – 100 мл Репчатый лук – 3 штуки Соль – 2 столовые ложки

1. Томаты помойте, пропустите через мясорубку и выложите в эмалированную посуду вместе с сахаром, солью и растительным маслом.

2. Полученную массу доведите до кипения и варите в течение 15 минут.

3. Морковь очистите, помойте, натрите на крупной терке и добавьте к томатной массе вместе с уксусом. Смесь кипятите еще 15 минут.

4. Лук очистите и измельчите.

5. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть помойте и нарежьте соломкой, после чего добавьте к овощам вместе с луком и варите еще 30 минут.

6. Лечо разложите по банкам, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Лечо (вариант 2)

Томаты – 3 кг Сладкий перец – 2 кг Сахар – 150 г Соль – 2 столовые ложки

1. Томаты помойте и нарежьте кружочками.

2. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами, соедините с томатами в эмалированной посуде, добавьте сахар и соль, перемешайте и варите в течение 20 минут.

3. Лечо разложите по простерилизованным банкам, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Лечо (вариант 3)

Томаты – 2 кг Сладкий перец – 2 кг Зелень петрушки – 50 г Сахар – 3 столовые ложки Соль – 2 столовые ложки

1. Зелень помойте и нарубите. У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

2. Томаты помойте, пропустите через мясорубку, выложите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь и варите до уменьшения первоначального объема в 2-3 раза.

3. К полученной массе добавьте перец, зелень, сахар и соль, кипятите еще 15 минут, разложите по простерилизованным банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 30 минут.

4. Банки закатайте, опустите вниз горлышком и остудите.

Лечо с кабачками

Томаты – 2 кг Кабачки – 1,5 кг Сладкий перец – 1,5 кг Растительное масло – 200 мл Сахар – 100 г 9%-ный уксус – 100 мл Соль – 2 столовые ложки

1. Кабачки помойте и нарежьте кубиками.

2. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

3. Томаты помойте, пропустите через мясорубку, переложите в эмалированную посуду, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. В этот момент добавьте кабачки и сладкий перец.

4. Через несколько минут влейте растительное масло, положите сахар и соль и варите еще 15 минут. Непосредственно перед окончанием приготовления добавьте уксус.

5. Лечо выложите в банки, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Томатный сок

Томаты – 5 кг

1. Томаты помойте и пропустите вместе с кожицей через мясорубку со специальной насадкой для отжима сока.

2. Полученную массу переложите в эмалированную посуду, доведите до кипения и снимите пену.

3. Когда пена перестанет образовываться, перелейте сок в подогретые литровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 15 минут и

закатайте.

Томатное пюре

Томаты – 10 кг

1. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, разрежьте мякоть на части, положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и варите в течение 20 минут – до тех пор, пока масса не станет однородной.

2. Полученную массу протрите через металлическое сито, прогревайте при постоянном помешивании в течение 10 минут, разложите в горячем виде по полулитровым банкам, стерилизуйте на водяной бане в течение 25 минут и закатайте.

Кетчуп по-болгарски

Томаты – 1 кг Сладкий перец – 500 г Растительное масло – 50 мл Чеснок – 5 зубчиков Лавровый лист – 2 штуки Зелень петрушки и укропа по вкусу Черный молотый перец и соль по вкусу

1. Чеснок очистите и истолките.

2. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку.

3. У перца удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте мелкими кусочками, добавьте вместе с чесноком, растительным маслом, лавровым листом, солью и перцем в томатную массу, дайте закипеть, убавьте огонь и варите в течение 1 часа при постоянном помешивании.

4. Зелень помойте, нарубите, добавьте к кетчупу, еще раз доведите его до кипения и разлейте по банкам или бутылкам.

5. Готовый продукт храните в холодильнике.

Кетчуп по-софийски

Томаты – 4 кг Сахар – 150 г 9%-ный уксус – 100 мл Зелень сельдерея – 50 г Зелень петрушки – 50 г Соль – 20 г Чеснок – 10 г Молотый черный перец – 2 г Молотая гвоздика – 1 г Молотая корица – 1 г

1. Томаты помойте, пропустите через соковыжималку, полученный сок налейте в эмалированную посуду и доведите до кипения.

2. Чеснок очистите и измельчите.

3. Зелень нарубите и добавьте к соку вместе с чесноком,

уксусом, сахаром и солью.

4. В небольшой мешочек из сложенной в несколько слоев марли заверните корицу, гвоздику и молотый перец. Опустите на 10-15 минут в кетчуп.

5. Кетчуп варите до тех пор, пока его первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

6. Готовый продукт разлейте по полулитровым банкам и стерилизуйте в течение 5 минут в кипящей воде, после чего закатайте крышками и переверните вниз горлышком.

Кетчуп по-варнски

Томаты – 500 г Репчатый лук – 500 г Винный уксус – 250 мл Растительное масло – 100 мл Сахар – 100 г Сладкий перец – 6 штук Красный горький перец – 2 штуки Гвоздика – 5 штук Черный перец горошком – 6 штук Молотый имбирь – 1 щепотка Молотая корица – 0,5 чайной ложки Молотый красный перец – 0,5 чайной ложки Соль – 1 чайная ложка

1. Сладкий и горький перец очистите от семян, мякоть нарежьте.

2. Томаты помойте и измельчите.

3. Лук очистите, нашинкуйте, соедините с перцем и томатами, добавьте перец горошком, растительное масло, имбирь и гвоздику, поставьте на огонь и тушите в течение 30 минут, после чего протрите через сито.

4. В полученную массу добавьте уксус, корицу, красный молотый перец, сахар и соль, варите до загустения.

5. Готовый продукт разлейте по банкам или бутылкам, закройте крышками и храните в прохладном месте.

Кетчуп по-европейски

Томаты – 1,5 кг Соль – 20 г 3%-ный уксус – 2 столовые ложки Горчица – 1 чайная ложка Корица – 0,5 чайной ложки Красный молотый перец – 0,5 чайной ложки Гвоздика – 2 штуки Молотый мускатный орех на кончике ножа

1. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть небольшими ломтиками, посолите, положите в эмалированную посуду и прогревайте на медленном огне в течение 30 минут.

2. Томатную массу протрите через металлическое сито, соедините с уксусом и пряностями и прогревайте еще 40 минут, не накрывая крышкой.

3. Кетчуп разлейте по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Кетчуп по-созопольски

Томаты – 3 кг Сахар – 150 г Соль – 30 г Душистый перец горошком – 25 штук Черный перец горошком – 15 штук Гвоздика – 15 штук Чеснок – 5 г Корица – 2 г Молотый мускатный орех – 1 г Порошок горчицы – 1 г 70%-ная уксусная эссенция – 10 мл

1. Томаты помойте, пропустите через мясорубку, выложите в эмалированную посуду, доведите до кипения, протрите через сито и варите на медленном огне до тех пор, пока первоначальный объем массы не уменьшится в 2 раза.

2. Сахар, соль и специи добавьте в томатное пюре за 10 минут до окончания приготовления.

3. Чеснок очистите, измельчите и добавьте вместе с уксусом после окончания варки.

4. Горячий кетчуп разлейте по бутылкам или банкам, накройте крышками и стерилизуйте в течение 30 минут, после чего закатайте, опустите вниз горлышком и остудите.

Кетчуп по-габровски

Томаты – 2 кг Сахар – 100 г Репчатый лук – 2 штуки Красное вино – 2 столовые ложки Винный уксус – 2 столовые ложки Тертый корень хрена – 1 столовая ложка Соль – 1 столовая ложка Молотый имбирь – 1 чайная ложка Гвоздика – 1 чайная ложка Молотый черный перец – 1 чайная ложка

1. Лук очистите и измельчите.

2. Томаты помойте, нарежьте кружочками, соедините с луком, положите в эмалированную посуду, варите в течение 20 минут, затем протрите через сито.

3. К протертым овощам добавьте хрен, вино, уксус, специи, сахар и соль, снова поставьте на огонь и варите на медленном огне в течение 1 часа.

4. Горячий готовый кетчуп перелейте в бутылки или банки, закатайте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Кетчуп по-трявнски

Томаты – 1 кг Зелень укропа – 500 г Репчатый лук – 200 г Сахар – 50 г Соль – 50 г Молотый черный перец – 2 г

Растительное масло – 50 мл

1. Лук очистите и измельчите.

2. Томаты помойте, нарежьте мелкими кусочками, соедините с луком, добавьте растительное масло и тушите в течение 30 минут.

3. Зелень нарубите, добавьте в томатную массу вместе с перцем, солью и сахаром и варите еще 30 минут.

4. Горячий кетчуп разлейте по полулитровым банкам, пастеризуйте в течение 30 минут при температуре 85° С, закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Кетчуп по-великотырновски

Томатный сок – 3 л Пюре из кислых яблок – 500 г Сахар – 75 г 9%-ный уксус – 50 мл Корень сельдерея – 50 г Корень петрушки – 50 г Соль – 20 г Чеснок – 10 г Молотый черный перец – 2 г Гвоздика – 1 г

1. Томатный сок соедините с яблочным пюре и доведите до кипения.

2. Чеснок и коренья очистите, измельчите, добавьте в полученную массу вместе с уксусом, специями, сахаром и солью.

3. Массу прогревайте на медленном огне до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

4. Горячий кетчуп разлейте по полулитровым банкам и стерилизуйте в течение 5 минут, после чего закатайте, переверните вниз горлышком и остудите.

Кетчуп по-асеновградски

Томаты – 1 кг Яблоки – 500 г Сладкий перец – 250 г Сахар – 80 г Растительное масло – 50 мл 9%-ный уксус – 50 мл Соль – 30 г Имбирь – 5 г Черный перец горошком – 3 г Молотый черный перец – 2 г

1. У яблок удалите сердцевины, семена и кожицу, а мякоть измельчите.

2. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть мелко нарежьте.

3. Томаты помойте, измельчите, соедините с перцем и яблоками, добавьте растительное масло, соль, сахар и тушите на среднем огне в течение 15 минут.

4. Имбирь разотрите в порошок и добавьте вместе с другими приправами в кетчуп.

5. Полученную массу прогревайте еще 3 минуты и сразу же

разложите по простерилизованным полулитровым банкам.

6. Пастеризуйте их в течение 30 минут при температуре 85° С, затем закатайте крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Кетчуп со специями

Томаты – 5 кг Репчатый лук – 200 г Сахар – 200 г 9%-ный уксус – 250 мл Соль – 30 г Молотый черный перец – 1 чайная ложка Гвоздика – 1 чайная ложка Семена горчицы – 1 чайная ложка Семена сельдерея – 0,5 чайной ложки Корица по вкусу

1. Томаты помойте и нарежьте тонкими ломтиками.

2. Лук очистите, измельчите, соедините с томатами, переложите в эмалированную кастрюлю, накройте крышкой и прогревайте на медленном огне в течение 20 минут.

3. Овощи протрите через сито, еще раз поставьте на огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится примерно в 2 раза.

4. Семена горчицы и сельдерея, гвоздику, корицу и перец положите в небольшой мешочек, сшитый из сложенной в несколько слоев марли, опустите его в кастрюлю с томатной смесью, варите еще 10 минут, затем добавьте сахар, соль и уксус и прогревайте в течение 5 минут.

5. Горячий кетчуп разлейте по бутылкам или банкам, закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Кетчуп с баклажанами

Баклажаны – 5 кг Томаты – 4 кг Сладкий перец – 650 г Репчатый лук – 500 г Морковь – 500 г Растительное масло – 550 мл Мука – 220 г Соль – 100 г Сахар – 100 г Зелень петрушки и укропа – 50 г Молотый черный перец – 2 г Молотый душистый перец – 2 г

1. У томатов удалите плодоножки, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть небольшими дольками, положите в эмалированную кастрюлю и варите до размягчения. Полученную массу протрите через сито и прогревайте до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Лук и морковь очистите, нарежьте и обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле.

4. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

5. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими ломтиками, посолите и оставьте на 30 минут, после чего слейте образовавшийся сок, запанируйте ломтики в муке и обжарьте в разогретом растительном масле.

6. Томатную пасту соедините с овощами и зеленью, добавьте сахар, соль и перец, поставьте на медленный огонь и тушите в течение 1 часа, постоянно помешивая полученную массу.

7. Горячий готовый кетчуп разлейте по полулитровым подогретым банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа, после чего закатайте и остудите, перевернув вниз горлышком.

Кетчуп с чесноком и морковью

Томаты – 3 кг Морковь – 200 г Репчатый лук – 200 г Зелень сельдерея – 200 г Растительное масло – 100 мл Чеснок – 1 головка Гвоздика – 2 штуки Свежий или сушеный эстрагон Молотый черный перец Молотый душистый перец Сахар и соль по вкусу

1. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу и протрите мякоть через металлическое сито. Выжмите сок и уваривайте его в эмалированной кастрюле до загустения. Лук и морковь очистите, измельчите, поместите в отдельную кастрюлю, добавьте растительное масло и тушите в течение 15 минут при закрытой крышке.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Чеснок очистите и измельчите.

4. Томатный сок соедините с чесноком, зеленью, морковью и луком, добавьте приправы, сахар и соль и варите еще 10 минут.

5. Полученную массу еще раз протрите через сито, доведите до кипения и разлейте в горячем виде по бутылкам или банкам.

6. Кетчуп пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85° С, затем закатайте крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Кетчуп с кабачками

Томатный сок – 3 л Кабачки – 3 кг Морковь – 1 кг Сахар – 200 г Сладкий перец – 10 штук Чеснок – 3 головки Растительное масло – 500 мл 9%-ный уксус – 100 мл Соль – 1 столовая ложка

1. Кабачки очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Сок прогрейте в эмалированной кастрюле до

загустения.

2. Морковь очистите, натрите на крупной терке, соедините с соком и варите до тех пор, пока морковь не станет мягкой.

3. Чеснок очистите и измельчите.

4. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте мелкими кубиками.

5. К томатной массе добавьте растительное масло, сахар и соль, доведите до кипения, соедините с кабачками и перцем и варите в течение 30 минут.

6. По прошествии указанного времени добавьте в кетчуп чеснок и уксус, кипятите в течение 5 минут и разлейте по простерилизованным полулитровым банкам.

7. Закатайте крышками и храните в холодном месте.

Кисло-сладкий кетчуп

Томаты – 5 кг Сахар – 300 г Соль – 50 г Гвоздика – 40 штук Душистый перец горошком – 40 штук Черный перец горошком – 30 штук 9%-ный уксус – 3 столовые ложки Корица – 1 чайная ложка

1. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, положите в эмалированную посуду и распарьте, после чего протрите через металлическое сито.

2. Полученную массу поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

3. Добавьте уксус, сахар, соль и специи, варите еще 30 минут, разлейте по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Домашний кетчуп

Томаты – 2 кг Яблоки – 500 г Репчатый лук – 500 г Сахар – 150 г 9%-ный уксус – 150 мл Соль – 1,5 столовой ложки Молотая гвоздика – 1 чайная ложка Молотая корица – 1 чайная ложка Молотый черный перец – 1 чайная ложка Молотый душистый перец – 1 чайная ложка

1. Лук очистите и натрите на мелкой терке.

2. У яблок удалите кожицу, семена и сердцевины, мякоть натрите на терке.

3. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, прогревайте на медленном огне в эмалированной посуде до размягчения и протрите через

металлическое сито.

4. В томатную массу опустите лук и яблоки и поставьте на медленный огонь на 30 минут.

5. Добавьте уксус, сахар, соль и специи и прогревайте еще 15 минут. Горячую массу разложите по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Аджика

Томаты – 2,5 кг Антоновские яблоки – 1 кг Морковь – 1 кг Сладкий перец – 1 кг Чеснок – 200 г Сахар – 200 г Растительное масло – 200 мл 9%-ный уксус – 200 мл Соль – 50 г Горький стручковый перец – 5 штук

1. Морковь очистите.

2. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

3. У яблок удалите семена и сердцевину, у перца и томатов – плодоножки.

4. Яблоки, томаты, очищенный сладкий и горький перец и морковь пропустите через мясорубку и варите в течение 1 часа в эмалированной посуде.

5. В полученную массу добавьте чеснок, уксус, масло, сахар и соль, тщательно перемешайте и выложите в простерилизованные банки, после чего закатайте крышками.

Домашняя аджика

Томаты – 3 кг Яблоки – 500 г Сладкий перец – 500 г Морковь – 500 г Репчатый лук – 500 г Растительное масло – 500 мл Сахар – 250 г Чеснок – 20 г Черный молотый перец – 2 чайные ложки Соль – 1 чайная ложка

1. Морковь, лук и чеснок очистите. Яблоки помойте, нарежьте дольками, удалите семена и сердцевины, мякоть пропустите через мясорубку. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку вместе с луком, морковью и чесноком.

2. У перца удалите семена и плодоножки, мякоть помойте, пропустите через мясорубку и соедините с чесноком, луком, морковью, яблоками и томатами.

3. В полученную массу добавьте растительное масло, молотый перец, соль и сахар, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите в течение 3 часов.

4. Горячую аджику разложите по полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками, переверните вниз

горлышком и остудите.

Кубанский соус

Томаты – 2 кг Сахар – 150 г 9%-ный уксус – 150 мл Репчатый лук – 100 г Чеснок – 3 зубчика Черный перец горошком – 15 штук Душистый перец горошком – 15 штук Горчичный порошок – 2 г Корица – 0,5 г Соль по вкусу

1. Чеснок и лук очистите и измельчите.

2. Томаты помойте, обдайте кипятком, сразу же остудите под струей холодной воды, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками и тщательно истолките деревянным пестиком.

3. Половину полученной массы положите в эмалированную посуду, добавьте половину сахара и поставьте на медленный огонь. В процессе уваривания добавляйте оставшийся сахар и специи.

4. Снимите кастрюлю с огня, когда первоначальный объем томатной массы уменьшится на $^1/_3$. За 10 минут до окончания приготовления добавьте чеснок, лук, уксус и соль.

5. Горячий соус разлейте по полулитровым банкам, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте прокипяченными крышками.

Острый соус

Томаты – 2,7 кг Сахар – 140 г 6%-ный уксус – 80 мл Чеснок – 2 зубчика Гвоздика – 20 штук Душистый перец горошком – 25 штук Корица – 2 г Черный перец горошком – 0,5 г Соль – 1 столовая ложка

1. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками, прогревайте до размягчения и протрите через металлическое сито.

2. Полученную томатную массу поставьте на медленный огонь и томите до тех пор, пока ее первоначальный объем не уменьшится на $^2/_3$.

3. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и добавьте вместе с сахаром к томатной массе.

4. В мешочек из сложенной в несколько слоев ошпаренной марли положите корицу, гвоздику, душистый и черный перец. Опустите мешочек в кастрюлю и держите в течение 10 минут.

5. Выньте мешочек, добавьте в томатную массу уксус и соль, прогревайте еще 3 минуты и разлейте по полулитровым банкам.

6. Стерилизуйте банки в течение 30 минут на кипящей

водяной бане, а затем закатайте прокипяченными крышками и остудите, перевернув горлышком вниз.

Томатно-сливовый соус

Томаты – 2 кг Сливы – 1 кг Репчатый лук – 500 г Чеснок – 1 головка Черный молотый перец – 1 столовая ложка Красный молотый перец – 1 столовая ложка Сахар – 3 столовые ложки Соль по вкусу

1. Томаты помойте, бланшируйте в течение 1 минуты в кипятке, сразу же остудите под струей холодной воды, снимите кожицу и пропустите мякоть через мясорубку.

2. Лук очистите, измельчите, соедините с томатной массой и протрите полученную смесь через сито.

3. У сливы удалите косточки, мякоть помойте и пропустите через мясорубку, после чего положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и прокипятите.

4. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

5. Сливовую массу соедините с томатной, добавьте чеснок, сахар, соль и молотый перец, поставьте на медленный огонь и прогревайте до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится в 2 раза.

6. Горячий соус разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Томатный соус с хреном

Томаты – 3 кг Чеснок – 100 г Корень хрена – 100 г Красный молотый перец – 25 г Сахар – 4 столовые ложки Соль – 2 столовые ложки

1. Чеснок и хрен очистите и пропустите через мясорубку.

2. Томаты помойте, половину выложите в простерилизованные трехлитровые банки.

3. Оставшиеся томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь, дайте закипеть и прогревайте до размягчения, после чего остудите и протрите через металлическое сито.

4. В полученное томатное пюре добавьте сахар и соль, доведите до кипения, соедините с чесноком, хреном и молотым перцем и прогревайте в течение 5 минут.

5. Горячим соусом залейте томаты.

6. Банки накройте прокипяченными металлическими

крышками, пастеризуйте в течение 20 минут и закатайте.

Томатный соус по-французски

Томаты – 5 кг Репчатый лук – 500 г Растительное масло – 50 мл Зелень эстрагона – 30 г Чеснок – 2 головки Лавровый лист – 3 шт. Молотый красный перец – 1 чайная ложка Сахар и соль по вкусу

1. Лук и чеснок очистите и измельчите.

2. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть положите в эмалированную посуду, нагрейте на медленном огне до размягчения и протрите через сито.

3. Зелень помойте и нарубите.

4. Полученную томатную пасту соедините с чесноком, луком и зеленью, прогревайте еще 20 минут. Перед окончанием приготовления добавьте лавровый лист, молотый перец, сахар и соль.

5. Горячий соус разложите по простерилизованным полулитровым банкам, затем налейте немного растительного масла и закатайте крышками.

Мармелад из томатов

Томаты – 2 кг Сахар – 1 кг

1. Томаты помойте, нарежьте небольшими дольками, положите в эмалированную кастрюлю, накройте крышкой и распарьте на медленном огне.

2. Полученную массу протрите через сито, уварите до уменьшения первоначального объема в 2 раза, добавьте сахар и варите до готовности.

3. Мармелад разложите по простерилизованным банкам и закатайте крышками. Храните в холодном месте.

Острая приправа из томатов

Томаты – 5 кг Морковь – 1 кг Растительное масло – 600 мл Чеснок – 300 г Сахар – 150 г Зелень петрушки – 100 г Зелень укропа – 100 г Острый стручковый перец – 2 штуки Соль по вкусу

1. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

2. Морковь очистите и пропустите через мясорубку вместе с острым перцем.

3. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть

пропустите через мясорубку вместе с вымытой зеленью петрушки и укропа и соедините с морковью и перцем.

4. Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, сахар и соль, доведите до кипения, убавьте огонь и варите в течение 2 часов.

5. За 15 минут до окончания приготовления приправы добавьте чеснок. Приправу в горячем виде разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Икра из томатов

Томаты – 3 кг Морковь – 2 кг Репчатый лук – 1 кг Растительное масло – 700 мл Лавровый лист – 5 штук Соль – 3 столовые ложки 9%-ный уксус – 1 чайная ложка Черный молотый перец – 1 чайная ложка

1. Лук и морковь очистите и пропустите через мясорубку вместе с томатами.

2. К полученной массе добавьте растительное масло, уксус, лавровый лист, перец и соль, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте при постоянном помешивании в течение 2,5 часа.

3. Горячую икру разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте.

Острая закуска из томатов

Томаты – 3 кг Сладкий перец – 1 кг Жгучий перец – 1 стручок Чеснок – 4 головки Лавровый лист – 5 штук Растительное масло – 300 мл Сахар – 200 г Вода – 200 мл Соль – 4 столовые ложки Черный молотый перец – 2 чайные ложки 9%-ный уксус – 2 чайные ложки

1. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть пропустите через мясорубку вместе с очищенным от семян жгучим и сладким перцем.

2. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и соедините с томатами и перцем.

3. Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, лавровый лист, сахар, соль и молотый перец, залейте водой, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 15 минут.

4. В горячую закуску влейте уксус, разложите ее по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их

прокипяченными крышками, заверните в одеяло и остудите.

Баклажаны

Маринованные баклажаны

Баклажаны – 10 кг Соль – 1 кг 9%-ный уксус – 1 л Вода – 1 л Чеснок – 8 головок Корни сельдерея – 4 штуки Растительное масло

1. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, посыпьте солью и оставьте на 6 часов, после чего слейте образовавшийся сок.

2. Корни сельдерея и чеснок очистите и тщательно измельчите.

3. В отдельной посуде соедините воду и уксус, доведите полученную жидкость до кипения, опустите в нее баклажаны на несколько минут, а затем выньте их и дайте воде стечь.

4. Каждый кружок баклажанов обмакните в растительное масло и выложите в подготовленные банки вместе с сельдереем и чесноком.

5. Залейте баклажаны растительным маслом и закатайте банки крышками. Храните в холодном месте.

Баклажаны, маринованные по-асеновградски

Баклажаны – 16 кг Растительное масло – 2,8 л 9%-ный уксус – 1 л Вода – 1 л Зелень сельдерея – 500 г Соль – 400 г

1. Баклажаны помойте, нарежьте кружочками, посыпьте солью и оставьте на 3 часа. По прошествии указанного времени слейте образовавшийся сок, а баклажаны обжарьте в разогретом растительном масле. Листья сельдерея промойте.

2. Баклажаны выложите в стерилизованные литровые банки вместе с зеленью.

3. В отдельной посуде соедините воду и уксус, доведите до кипения и остудите. Полученным маринадом залейте баклажаны.

4. В каждую банку добавьте по 1 столовой ложке растительного масла, после чего стерилизуйте их в течение 25 минут и закатайте крышками.

Баклажаны «Добруджа»

Баклажаны – 5 кг 9%-ный уксус – 2,5 л Растительное масло – 500 мл Вода – 500 мл Соль – 400 г Молотый черный

перец – 6 г Лавровый лист – 6 штук

1. В воду добавьте соль, масло, лавровый лист, уксус и молотый перец, доведите до кипения и остудите.

2. Баклажаны помойте, удалите плодоножки, нарежьте мякоть кружочками и опустите их в подготовленный маринад. Варите в течение 20 минут, остудите и процедите.

3. Баклажаны положите в заранее простерилизованные банки, залейте маринадом, закройте пергаментной бумагой и поставьте в холодное место на 10-15 дней.

Баклажаны «Имам баялда»

Баклажаны – 6 кг Томаты – 3 кг Репчатый лук – 1,5 кг Растительное масло – 1,5 л Вода – 1 л Чеснок – 180 г Соль – 150 г Зелень петрушки – 20 г

1. Баклажаны помойте, отрежьте оба кончика, остальную часть нарежьте тонкими ломтиками длиной около 5 см, залейте рассолом, приготовленным из расчета 30 г соли на 1 л воды, и оставьте на 30 минут. После этого промойте ломтики в проточной воде и обжаривайте в разогретом растительном масле в течение 10 минут.

2. Томаты обдайте кипятком, опустите в холодную воду, снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку, после чего обжарьте в растительном масле до уменьшения объема в 2 раза.

3. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок.

4. Зелень помойте и нарубите. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. В отдельной посуде соедините томатное пюре, лук и зелень, прогревайте в течение некоторого времени.

5. В банки выложите слоями баклажаны, томатную массу и чеснок (последний слой должен быть из баклажанов). Сверху налейте небольшое количество растительного масла, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 50 минут, закатайте и переверните горлышком вниз.

Консервированные жареные баклажаны (вариант 1)

Баклажаны – 1 кг Растительное масло – 500 мл Лимоны – 2 штуки Зелень петрушки – 2 пучка Соль – 2 столовые ложки

1. Зелень помойте и нарубите.

2. Лимоны обдайте кипятком и нарежьте тонкими ломтиками.

3. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, посолите и положите в эмалированную кастрюлю. Оставьте на некоторое время, удалите образовавшийся сок, отожмите ломтики и обжарьте с обеих сторон в разогретом растительном масле.

4. Ломтики баклажанов уложите слоями в простерилизованные полулитровые банки. Каждый слой перекладывайте лимонами и зеленью, а затем залейте

прокаленным на сковороде оставшимся растительным маслом.

5. Банки закатайте крышками и стерилизуйте в кипящей воде в течение 40 минут.

Консервированные жареные баклажаны (вариант 2)

Баклажаны – 1 кг Чеснок – 3 головки Лавровый лист – 5 штук Растительное масло – 500 мл 6%-ный уксус – 200 мл Соль – 2 столовые ложки Черный перец горошком по вкусу

1. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, засыпьте солью, оставьте на 30 минут, слейте образовавшийся сок и обжарьте в растительном масле с обеих сторон. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку и соедините с уксусом.

2. Кружочки баклажанов окуните в чесночную смесь и уложите в простерилизованные полулитровые банки, на дно которых надо предварительно положите несколько горошин черного перца и лавровый лист. Смесь залейте оставшимся прокаленным растительным маслом.

3. Банки закатайте крышками и стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 1 часа.

Консервированные жареные баклажаны (вариант 3)

Баклажаны – 5 кг Вода – 5 л Сладкий перец – 1,5 кг Чеснок – 4 головки Растительное масло – 500 мл 70%-ная уксусная эссенция – 5 чайных ложек Сахар – 5 столовых ложек Лавровый лист Гвоздика Черный перец горошком Соль по вкусу

1. Приготовьте маринад, соединив воду, соль, уксусную эссенцию, сахар, гвоздику, черный перец и лавровый лист. Полученную жидкость вскипятите и остудите.

2. Баклажаны помойте, нарежьте кружочками, пересыпьте солью и положите под гнет, чтобы вытек весь сок. После этого обжарьте баклажаны в растительном масле с обеих сторон.

3. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть пропустите через мясорубку.

4. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

5. Баклажаны слоями выложите в простерилизованные банки, чередуя с чесноком и перцем. Залейте полученную массу приготовленным маринадом.

6. Банки накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 30 минут, после чего закатайте и

поставьте на хранение в холодное место.

Фаршированные баклажаны

Баклажаны – 3,6 кг Томаты – 2,5 кг Морковь – 2,1 кг Растительное масло – 500 мл Репчатый лук – 400 г Корни пастернака, петрушки и сельдерея – 300 г Сахар – 100 г Соль – 100 г Зелень укропа и петрушки – 50 г Молотый душистый перец – 1 г

1. Баклажаны помойте и отрежьте оба конца, после чего аккуратно выньте сердцевину.

2. Морковь и коренья очистите, нарежьте тонкой соломкой и обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле.

3. Баклажаны обжаривайте в растительном масле до тех пор, пока они не приобретут золотисто-коричневый оттенок. После этого положите их на противень и остудите.

4. Лук очистите, нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в масле.

5. Зелень помойте, нарубите и соедините с морковью, луком и кореньями, посолите по вкусу. Баклажаны нафаршируйте полученной смесью.

6. Томаты помойте, пропустите через мясорубку, поставьте на медленный огонь и прогрейте до кипения, после чего протрите, соедините с сахаром и солью, добавьте душистый перец и варите до уменьшения объема на $^1/_3$.

7. Полулитровые банки слегка прогрейте, выложите баклажаны и залейте их подогретым до 80° С томатным соусом, после чего накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 1 часа и закатайте.

Квашеные фаршированные баклажаны

Баклажаны – 2,3 кг Вода – 1 л Морковь – 500 г Растительное масло – 300 мл Корень петрушки – 100 г Репчатый лук – 100 г Соль – 30 г Чеснок – 2 головки Зелень петрушки – 2 пучка Стебли сельдерея для обвязки

1. Вымойте баклажаны, удалите плодоножку, в середине каждого плода сделайте сквозную продольную прорезь. Следите за тем, чтобы разрез не доходил до краев примерно на 2-3 см.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте до золотистого цвета в растительном масле.

3. Морковь и коренья очистите, натрите на крупной терке, соедините и тушите в растительном масле до полуготовности.

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

4. Зелень нарубите, соедините с чесноком, морковью, луком и кореньями, посолите по вкусу и тщательно перемешайте.

5. В кастрюлю налейте воду, растворите соль, доведите до кипения, опустите баклажаны и варите до полуготовности на медленном огне.

6. Баклажаны остудите, нафаршируйте полученной овощной массой, перевяжите стеблями сельдерея и уложите в банки.

7. Завяжите горлышки банок марлей, поставьте в теплое место на 2 дня, затем залейте пастеризованным растительным маслом, закройте прокипяченными полиэтиленовыми крышками и поставьте в холодное место.

Баклажаны с овощным фаршем

Баклажаны – 6 кг Репчатый лук – 2 кг Томаты – 1,6 кг Вода – 1 л Растительное масло – 500 мл Чеснок – 120 г Зелень петрушки – 100 г Молотый черный перец Молотый душистый перец Соль

1. Баклажаны помойте, нарежьте кружочками и держите в течение 5 минут в растворе, приготовленном из 1 л воды и 120 г соли. После этого немного обсушите, обжарьте в разогретом растительном масле и остудите.

2. Томаты помойте, пропустите через мясорубку, нагрейте до кипения в эмалированной посуде, протрите через сито и уваривайте на медленном огне до уменьшения первоначального объема на $^1/_3$.

3. Чеснок залейте холодной водой, оставьте на 2 часа, затем очистите и пропустите через чеснокодавилку.

4. Зелень нарубите.

5. Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте в разогретом растительном масле, соедините с томатами, чесноком и зеленью, добавьте перец и соль и доведите до кипения.

6. Баклажаны вместе с овощной смесью выложите в полулитровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 50 минут и закатайте.

Икра из баклажанов по-старозагорски

Баклажаны – 7 кг Сладкий перец – 1 кг Томаты – 500 г Соль – 150 г Томатное пюре – 100 г Зелень петрушки – 50 г Растительное масло – 1,5 л

1. Вымойте баклажаны проточной водой, удалите

плодоножки, а мякоть запеките в духовке до готовности.

2. Перец помойте, запеките в духовке на медленном огне, остудите в холодной воде, снимите кожицу, удалите семена и плодоножки и пропустите мякоть через мясорубку.

3. Зелень тщательно помойте и мелко нарубите.

4. Из баклажанов отожмите сок и пропустите мякоть через мясорубку.

5. Томаты помойте, нарежьте небольшими кубиками, соедините с баклажанами, перцем и зеленью, добавьте масло и томатное пюре и посолите.

6. Полученную массу выложите в простерилизованные полулитровые банки и стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде.

7. Банки закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Икра из баклажанов по-болгарски

Баклажаны – 7 кг Томатная паста – 2 кг Репчатый лук – 300 г Корни петрушки, сельдерея и пастернака – 200 г Зелень петрушки – 200 г Соль – 150 г Сахар – 100 г Растительное масло – 100 мл Молотый черный и душистый перец по вкусу

1. Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте кружочками, посолите и оставьте на 15 минут, после чего помойте, обжарьте в разогретом растительном масле и пропустите через мясорубку.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте и пропустите через мясорубку.

3. Зелень помойте и нарубите.

4. Коренья очистите, обжарьте в разогретом растительном масле, пропустите через мясорубку, соедините с луком, баклажанами и зеленью, добавьте томатную пасту, перец, сахар и соль и выложить в простерилизованные литровые банки.

5. Стерилизуйте банки в течение 20 минут в кипящей воде, затем закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Икра из баклажанов по-плевенски

Баклажаны – 1 кг Томаты – 350 г Морковь – 200 г Репчатый лук – 200 г Зелень петрушки – 120 г Растительное масло – 100 мл Молотый черный перец, сахар и соль по вкусу

1. Морковь очистите и натрите на крупной терке.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Лук очистите, измельчите и пассеруйте в растительном масле вместе с морковью, после чего соедините с молотым перцем и петрушкой.

4. Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте тонкой соломкой, посолите и оставьте на 30 минут. Затем отожмите сок и прогревайте баклажаны на медленном огне с растительным маслом до тех пор, пока они не станут мягкими.

5. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть измельчите и потушите с растительным маслом.

6. В отдельной посуде соедините овощи, добавьте сахар и соль, прогревайте еще 5 минут и выложите полученную массу в простерилизованные полулитровые банки.

7. Стерилизуйте банки в кипящей воде в течение 10 минут, затем закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Салат из баклажанов

Баклажаны – 5 кг Сладкий перец – 700 г Чеснок – 250 г 6%-ный уксус – 250 мл Растительное масло – 200 мл Горький стручковый перец – 100 г Соль – 100 г

1. Баклажаны помойте, нарежьте кружочками, пересыпьте солью, слоями выложите в эмалированную посуду и оставьте на некоторое время для того, чтобы выделился сок.

2. Отожмите баклажаны и обжаривайте в разогретом растительном масле до тех пор, пока не появится золотистая корочка.

3. Сладкий и горький перец помойте и пропустите через мясорубку. Чеснок очистите, измельчите, соедините с перцем, добавьте уксус.

4. Полученную смесь добавьте к баклажанам, переложите в простерилизованные банки и закатайте крышками.

Рагу из баклажанов

Баклажаны – 1 кг Томаты – 1 кг Морковь – 1 кг Растительное масло – 700 мл Сладкий перец – 600 г Репчатый лук – 600 г Чеснок – 2 зубчика Панировочные сухари – 80 г Соль – 60 г Сахар – 50 г Зелень чеснока – 40 г

1. Баклажаны помойте и нарежьте небольшими кубиками.

2. У перца удалите семена, мякоть нарежьте тонкими полосками.

3. Томаты помойте, обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте дольками, положите в эмалированную посуду, прогревайте на медленном огне до размягчения и протрите через металлическое сито.

4. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Зелень помойте и нарубите.

5. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

6. Морковь очистите, нашинкуйте и обжарьте в масле.

7. В отдельной посуде соедините баклажаны, перец, томатную массу, морковь и лук, добавьте чеснок, панировочные сухари, зелень чеснока, сахар и соль, поставьте на медленный огонь и прогревайте до готовности при постоянном помешивании.

8. В простерилизованные полулитровые банки налейте по 50 мл прокаленного растительного масла, выложите рагу, стерилизуйте в кипящей воде в течение 1,5 часа и закатайте крышками.

Баклажаны в томатном соусе

Баклажаны – 1 кг Томаты – 1 кг Морковь – 450 г Репчатый лук – 250 г Растительное масло – 250 мл Вода – 50 мл Зелень петрушки и укропа – 1 пучок Черный перец горошком – 10 штук Душистый перец горошком – 8 штук Сахар – 3 столовые ложки Соль – 2 столовые ложки

1. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками и обжаривайте с обеих сторон в разогретом растительном масле до тех пор, пока не появится золотистая корочка.

2. Томаты помойте, пропустите через мясорубку, слейте получившийся сок и доведите его до кипения в эмалированной кастрюле. Снимите образовавшуюся пену.

3. Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте в растительном масле.

4. Морковь очистите, натрите на крупной терке, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте 50 мл растительного масла и воду и тушите в течение 15 минут на среднем огне.

5. Зелень помойте и нарубите. В томатный сок добавьте сахар и соль, опустите баклажаны, лук, морковь и перец, варите в течение 15 минут, а перед окончанием приготовления добавьте зелень.

6. Готовый продукт разложите в горячем виде по стерилизованным полулитровым банкам. Стерилизуйте на водяной бане в течение 10 минут, после чего закатайте крышками

и поставьте на хранение в холодное место.

Баклажаны в растительном масле

Баклажаны – 5 кг Растительное масло – 750 мл Морковь – 400 г Репчатый лук – 200 г Корни сельдерея и петрушки – 200 г Молотый черный перец по вкусу

1. Морковь, лук и коренья очистите, измельчите и пассеруйте в разогретом растительном масле.
2. У баклажанов удалите плодоножки.
3. Баклажаны бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде, нарежьте толстыми кружочками и обжаривайте в течение 10 минут в растительном масле.
4. Баклажаны посыпьте молотым черным перцем, переложите в полулитровые банки, соедините с луком, морковью и кореньями и залейте маслом, на котором обжаривались овощи.
5. Банки стерилизуйте в течение 8 минут на кипящей водяной бане и закатайте крышками.

Баклажаны с чесноком и зеленью

Баклажаны – 5 кг Растительное масло – 400 мл Чеснок – 200 г Зелень петрушки и укропа – 3 пучка Вода – 1 л 70%-ная уксусная эссенция – 1 столовая ложка Соль – 1 столовая ложка

1. Баклажаны помойте, очистите от кожицы, удалите плодоножки, мякоть нарежьте небольшими кубиками.
2. Зелень помойте и нарубите.
3. В отдельной посуде соедините уксусную эссенцию, соль и воду, доведите полученную жидкость до кипения, опустите кусочки баклажанов и варите в течение 10 минут, после чего откиньте на дуршлаг.
4. Чеснок очистите, измельчите, соедините с зеленью и баклажанами, залейте перекаленным растительным маслом и переложите в литровые банки.
5. Стерилизуйте банки в течение 20 минут, закатайте и поставьте в холодное место на хранение.

Баклажаны со специями

Баклажаны – 1 кг Лавровый лист – 6 штук Душистый перец горошком – 10 штук Черный перец горошком – 10 штук Гвоздика – 6 штук 70%-ная уксусная эссенция – 2 чайные

ложки Сахар – 2 столовые ложки Соль – 4 столовые ложки Вода – 1 л

1. Баклажаны помойте, нарежьте небольшими кубиками и бланшируйте их в подсоленной кипящей воде в течение 3 минут.

2. Приготовьте заливку, вскипятив воду с солью (2 столовые ложки) и сахаром.

3. На дно простерилизованных полулитровых банок выложите специи и баклажаны, залейте полученным рассолом и добавьте уксусную эссенцию.

4. Банки стерилизуйте на водяной бане в течение 15 минут, после чего закатайте крышками и поставьте в холодное место на хранение.

Баклажаны с острым перцем

Баклажаны – 5 кг Томаты – 2 кг Сладкий перец – 2 кг Растительное масло – 1 л Уксус – 250 мл Чеснок – 250 г Сахар – 250 г Красный острый перец – 3 стручка Соль – 2 столовые ложки

1. У сладкого перца удалите семена, мякоть пропустите вместе с очищенным чесноком и помытыми томатами через мясорубку, положите в эмалированную посуду, поставьте на огонь и доведите до кипения, после чего добавьте сахар, соль, масло, уксус и острый перец.

2. Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте мелкими кубиками и опустите в кипящую массу.

3. Полученную смесь прогревайте в течение 30 минут при постоянном помешивании, затем разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными крышками.

4. Храните в холодном месте.

Соус из баклажанов

Баклажаны – 7,5 кг Томаты – 4 кг Сладкий перец – 700 г Морковь – 500 г Репчатый лук – 500 г Пшеничная мука – 200 г Зелень петрушки – 50 г Зелень укропа – 50 г Растительное масло – 10 мл Душистый перец горошком – 5 шт. Черный перец горошком – 5 шт.

1. Лук и морковь очистите и нашинкуйте.

2. У баклажанов удалите плодоножки, мякоть нарежьте кубиками, запанируйте в муке и обжаривайте в разогретом растительном масле до полуготовности.

3. У сладкого перца удалите семена, мякоть помойте, нарежьте тонкими ломтиками.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. Обдайте томаты кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте небольшими кусочками, положите в эмалированную кастрюлю, накройте крышкой и прогревайте до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

6. Томаты протрите через металлическое сито, снова поставьте на огонь и варите до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

7. Томатную массу соедините с баклажанами, сладким, душистым и черным перцем, морковью и луком, добавьте зелень, накройте крышкой и прогревайте на медленном огне в течение 1 часа.

8. Готовый продукт разложите в горячем виде по полулитровым банкам, стерилизуйте в течение 1 часа на кипящей водяной бане и закатайте крышками.

Закуска из баклажанов «Тещин язык»

Баклажаны – 5 кг Горький стручковый перец – 4 штуки Чеснок – 4 головки Вода – 400 мл Растительное масло – 200 мл 70%-ная уксусная эссенция – 1 столовая ложка Соль по вкусу

1. Горький перец помойте и пропустите через мясорубку.

2. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с перцем, добавьте уксусную эссенцию и воду, доведите до кипения и остудите.

3. Баклажаны помойте, удалите плодоножки, мякоть нарежьте тонкими пластинами, положите их в эмалированную посуду, пересыпьте солью и оставьте на 30 минут.

4. По прошествии указанного времени баклажаны помойте в холодной проточной воде, обсушите и обжарьте в разогретом растительном масле до образования румяной корочки.

5. Каждую пластину баклажанов обмакните в соус и выложите все в простерилизованные банки.

6. Банки накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте в течение 1 часа в кипящей воде, после чего закатайте и поставьте в холодное место.

Закуска «Лапти»

Баклажаны – 1 кг 3%-ный уксус – 500 мл Растительное

масло – 100 мл Чеснок – 2 головки Горький красный перец – 10 штук

1. Баклажаны помойте, нарежьте полосками и обжарьте в разогретом растительном масле.

2. Чеснок очистите, измельчите, соедините с очищенным и измельченным горьким перцем и уксусом.

3. Баклажаны обмакните в полученный соус, положите в простерилизованные банки и закатайте прокипяченными крышками.

Острая закуска из баклажанов

Баклажаны – 2 кг Томаты – 1,5 кг Сладкий перец – 1 кг Морковь – 500 г Растительное масло – 500 мл Чеснок – 250 г Сахар – 150 г 6%-ный уксус – 100 мл Соль – 50 г

Горький стручковый перец – 1 штука Зелень петрушки и укропа – 2 пучка

1. Баклажаны помойте и нарежьте крупными кусками.

2. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте кольцами.

3. Чеснок очистите и нарежьте тонкими пластинками.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. Морковь очистите, помойте и натрите на крупной терке.

6. Горький перец нарежьте небольшими кусочками.

7. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку, после чего выложите в эмалированную кастрюлю, добавьте растительное масло, уксус, сахар и соль и доведите до кипения на медленном огне.

8. Снимите образовавшуюся пену, опустите в полученную массу зелень, баклажаны, перец, морковь и чеснок и варите на медленном огне в течение 45 минут.

9. Готовую закуску выложите в стерилизованные банки, закатайте крышками и поставьте в прохладное место.

Закуска из баклажанов

Баклажаны – 2 кг Томаты – 1,3 кг Сладкий перец – 1 кг Вода – 500 мл Морковь – 500 г Растительное масло – 500 мл Чеснок – 200 г Сахар – 150 г 6%-ный уксус – 100 мл Соль – 50 г Зелень петрушки – 1 пучок Зелень сельдерея – 1 пучок Зелень укропа – 1 пучок Горький перец по вкусу

1. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

2. Баклажаны помойте и нарежьте тонкими полосками.

3. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть нашинкуйте.

4. Морковь очистите и натрите на крупной терке.

5. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте дольками.

6. Зелень помойте и нарубите.

7. В отдельной посуде соедините сахар и соль, залейте водой, доведите до кипения, добавьте уксус.

8. Овощи и зелень опустите в горячий маринад, поставьте на медленный огонь, дайте закипеть, влейте масло, добавьте горький перец, накройте крышкой и прогревайте в течение 45 минут при периодическом помешивании.

9. Готовую закуску разложите в горячем виде по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками. Храните в холодном месте.

Баклажаны с кинзой

Баклажаны – 1 кг Зелень кинзы – 100 г 6%-ный уксус – 30 мл Чеснок – 25 г Соль – 15 г

1. Баклажаны помойте, удалите плодоножку, сбоку на плодах сделайте надрез, опустите их в подсоленную кипящую воду и подержите в течение 20 минут, после чего остудите под холодной водой и тщательно обсушите.

2. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

3. Зелень помойте, нарубите и соедините с солью и чесноком.

4. Полученной массой нафаршируйте баклажаны.

5. Переложите их в полулитровые банки, залейте уксусом и стерилизуйте в течение 15 минут в кипящей воде. Банки закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Баклажаны, консервированные целиком

Баклажаны – 1 кг Томатный сок – 1 л Чеснок – 5 зубчиков Лавровый лист – 1 штука Черный перец горошком – 4 штуки Соль – 1 столовая ложка

1. Баклажаны помойте, выложите на противень и запеките в умеренно разогретой духовке.

2. С запеченных баклажанов снимите кожицу, мякоть аккуратно переложите в простерилизованные литровые банки, добавьте лавровый лист, очищенный чеснок и перец горошком.

3. В отдельной посуде вскипятите томатный сок с солью.

4. Полученной горячей жидкостью залейте баклажаны, накройте банки крышками, стерилизуйте в кипящей воде в течение 10 минут и закатайте.

Фондю из баклажанов

Баклажаны – 2 кг Чеснок – 2 головки Зелень петрушки – 1 пучок Растительное масло – 250 мл Соль по вкусу

1. Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку.

2. Зелень помойте, нарубите, соедините с солью и чесноком, тщательно перемешайте.

3. Баклажаны помойте, нарежьте тонкими кружочками, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистой корочки, обмакните в чесночную смесь и выложите в простерилизованные полулитровые банки слоями. Затем влейте в банки оставшееся растительное масло.

4. Банки закатайте прокипяченными крышками и остудите.

Икра из баклажанов с яблоками

Баклажаны – 1 кг Томаты – 1 кг Сладкий перец – 500 г Репчатый лук – 500 г Растительное масло – 200 мл Яблоки – 150 г Жгучий перец – 1 штука Сахар – 1 чайная ложка Черный молотый перец и соль по вкусу

1. Томаты помойте и нарежьте мелкими кубиками.

2. Лук очистите, измельчите, обжарьте в прокаленном растительном масле до золотистого цвета, соедините с томатами, накройте крышкой и тушите на медленном огне в течение 10 минут при периодическом помешивании.

3. У яблок удалите семена и сердцевины, мякоть натрите на мелкой терке.

4. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте вместе с баклажанами тонкой соломкой.

5. К томатам и луку добавьте яблоки, сладкий перец, баклажаны и жгучий перец целиком, прогревайте полученную смесь до размягчения баклажанов.

6. Перед окончанием приготовления добавьте сахар, посолите и поперчите икру по вкусу.

7. Горячую икру разложите по полулитровым банкам, стерилизуйте их в течение 20 минут в кипящей воде, закатайте крышками и остудите.

Перец

Маринованный перец

Красный и желтый сладкий перец – 1 кг 9%-ный уксус – 150 мл Сахар – 80 г Соль – 70 г Черный молотый перец – 1 г Черный перец горошком – 1 г Лавровый лист – 3 штуки Вода – 1 л

1. Перец помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и остудите, после чего обрежьте с обеих сторон, удалите семена и сердцевины.

2. В отдельной посуде соедините соль, сахар, уксус, черный перец (молотый и горошком), залейте водой и доведите до кипения.

3. Перец вставьте один в другой, положите в банки и залейте подготовленным маринадом. Добавьте лавровый лист. Пастеризуйте полулитровые банки при температуре 90° С в течение 15 минут, двух– и трехлитровые – 20-30 минут, после чего закатайте крышками.

Маринованный перец с корицей

Сладкий перец – 5,4 кг Вода – 1 л Сахар – 40 г Соль – 40 г 70%-ная уксусная кислота – 20 мл Корица – 5 г Гвоздика – 15 штук Черный перец горошком – 15 штук Лавровый лист – 3 штуки

1. Перец помойте, удалите плодоножки и семена, бланшируйте в кипятке в течение 5 минут и выложите вместе со специями в литровые банки.

2. В отдельной эмалированной посуде приготовьте маринад: соедините воду с сахаром и солью, доведите до кипения, процедите через сложенную в несколько слоев марлю, добавьте уксусную кислоту и еще раз вскипятите.

3. Горячим маринадом залейте перец, накройте банки прокипяченными крышками, поставьте на водяную баню, стерилизуйте в течение 15 минут и закатайте.

4. Храните консервы в прохладном месте.

Перец, маринованный по-болгарски

Сладкий перец – 10 г 9%-ный уксус – 700 г Соль – 630 г Вода – 500 мл Растительное масло – 200 мл Лавровый лист – 15-20 штук Чеснок – 3 головки Корни сельдерея – 2 штуки Зелень петрушки – 1 пучок Зелень сельдерея – 1 пучок Вишневые листья – 1 горсть

1. Зелень помойте и нарубите.

2. Корни сельдерея очистите и нарежьте небольшими кусочками.

3. Чеснок очистите.

4. Перец помойте, бланшируйте в течение 4 минут, остудите и положите в банки вместе с кореньями, зеленью, чесноком, помытыми вишневыми листьями и лавром.

5. В отдельной посуде вскипятите воду с солью, охладите полученную жидкость и добавьте уксус.

6. Перец полейте маслом и добавьте маринад.

7. Оставьте банки в помещении с комнатной температурой на 10-12 дней, после чего закройте крышками и переставьте в холодное место.

Перец, маринованный с луком

Сладкий перец – 3 кг Репчатый лук – 2 кг Сахар – 250 г Растительное масло – 250 мл 9%-ный уксус – 250 мл Вода – 500 мл Соль – 4 столовые ложки

1. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого налейте в кастрюлю воду, добавьте масло, сахар и соль, прокипятите, соедините с уксусом и еще раз доведите до кипения.

2. Перец помойте, удалите плодоножки, сердцевины и семена, а мякоть разрежьте на 4 части.

3. Лук очистите, нарежьте полукольцами, положите вместе с перцем в кастрюлю с горячим маринадом и оставьте на 12 часов, после чего поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 20 минут.

4. Перец и лук сразу же разложите по горячим банкам и закатайте крышками.

Перец, маринованный с медом

Сладкий перец – 1 кг Мед – 300 г Вода – 300 мл Яблочный уксус – 200 мл Растительное масло – 200 мл

1. В отдельной посуде соедините воду, уксус, мед и растительное масло. Полученную жидкость доведите до кипения.

2. Перец помойте, удалите плодоножки и семена, сделайте несколько надрезов и бланшируйте мякоть в течение 5 минут в кипящем маринаде.

3. Выложите перец в полулитровые простерилизованные банки, залейте маринадом и закатайте крышками.

Перец, маринованный с вишневыми листьями

Сладкий перец – 10 штук Вишневые листья – 5 штук Лавровый лист – 20 штук Корень сельдерея – 2 штуки Чеснок – 3 головки Зелень сельдерея – 1 пучок Зелень петрушки – 1 пучок Растительное масло – 20 мл Вода – 100 мл 9%-ный уксус – 1 столовая ложка Соль – 1 столовая ложка

1. Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и выложите вместе с пряностями и зеленью в простерилизованные литровые банки.

2. Влейте растительное масло.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад, доведите его до кипения и остудите.

4. Перец залейте маринадом, оставьте на 10 дней, затем закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Перец, маринованный по-чешски

Сладкий перец – 2,5 кг Вода – 1 л Столовый уксус – 200 мл Соль – 75 г Растительное масло – 50 мл Корень хрена – 50 г Чеснок – 50 г Зелень укропа – 30 г Лавровый лист – 3 штуки

1. Чеснок и корень хрена очистите и натрите на крупной терке.

2. Перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть проколите в нескольких местах вилкой, залейте кипятком и остудите при комнатной температуре. Перец выложите в простерилизованные литровые банки вместе с чесноком, хреном, лавровым листом и зеленью укропа.

3. Воду соедините с растительным маслом, уксусом и солью, доведите до кипения.

4. Полученной жидкостью залейте перец и оставьте банки в холодном месте на 2-3 дня.

5. По прошествии указанного времени слейте маринад, доведите его до кипения и влейте обратно в банки.

6. Закатайте их прокипяченными металлическими крышками и остудите.

Перец, маринованный по-немецки

Сладкий перец – 2 кг Мед – 1 кг Вода – 1 л Столовый уксус – 700 мл Растительное масло – 6 столовых ложек

1. Соедините уксус, мед, половину растительного масла и

воду, доведите полученную жидкость до кипения.

2. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте, бланшируйте в кипятке в течение 4 минут, затем сразу же остудите под струей холодной воды.

3. С перца снимите кожицу, мякоть нарежьте тонкой соломкой и выложите в простерилизованные полулитровые банки.

4. Перец залейте горячим маринадом, добавьте растительное масло, накройте банки прокипяченными металлическими крышками, пастеризуйте в течение 10 минут при температуре 90° С и закатайте.

Соленый перец

Горький стручковый перец – 10 кг 9%-ный уксус – 650 мл Соль – 500 г Зелень укропа – 400 г Зелень сельдерея – 300 г Чеснок – 300 г Вода – 7 л

1. Зелень помойте и нарубите.

2. Чеснок очистите.

3. Перец помойте и испеките в духовке на решетке, после чего остудите и положите в горячие простерилизованные банки вместе с чесноком и зеленью.

4. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого в воду добавьте соль и уксус, доведите полученную жидкость до кипения и остудите.

5. Маринад влейте в банки с перцем и оставьте для брожения на 20 дней в помещении с комнатной температурой воздуха. После этого закатайте банки крышками и переставьте в холодильник.

Перец, соленый по-габровски

Сладкий перец – 10 кг Соль – 1 кг Вода

1. Перец помойте, удалите семена и плодоножки, опустите на 2 минуты в кипящую воду и остудите под проточной холодной водой.

2. Пересыпьте перцы солью, использовав 800 г, вставьте один в другой, положите в эмалированную посуду, накройте тарелкой и гнетом. Оставьте на 12 часов.

3. Приготовьте рассол из расчета 50 г соли на 1 л воды.

4. После того как перец даст сок, переложите его в стеклянные банки и залейте рассолом. Сверху положите пропитанную кипятком, отжатую и сложенную в несколько слоев

марлю, а на нее – гнет.

5. Храните банки в холодном месте. Перед употреблением в пищу вымачивайте перец в течение 10 часов в холодной воде, а затем тщательно промывайте его.

Перец, соленый по-трявнски

Сладкий перец – 10 кг Соль – 700 г Вишневые листья, зелень петрушки и сельдерея – 100 г Корни сельдерея, петрушки и хрена – 50 г Семена кориандра – 7 г 9%-ный уксус – 700 мл Вода – 9 л

1. Перец помойте и проколите в нескольких местах около основания плодоножки вилкой.

2. Коренья очистите и нарежьте. Зелень помойте и нарубите.

3. Вишневые листья и семена кориандра положите на дно подготовленных банок.

4. Перец выложите сверху на листья, утрамбуйте и накройте гнетом.

5. В отдельной посуде приготовьте рассол, прокипятив воду с солью и добавлением уксуса.

6. Охлажденным рассолом залейте перец и поставьте банки на 10 дней в теплое место.

7. Храните готовый перец в холодильнике или погребе.

Перец, консервированный с овощами по-среднегорски

Сладкий перец – 3,6 кг Морковь – 2,1 кг Зеленые томаты – 2,1 кг Белокочанная капуста – 2,1 кг Корни и зелень петрушки – 400 г Зелень укропа – 400 г Зелень сельдерея – 200 г Соль – 500 г Вода – 7 л

1. Перец помойте, проколите в нескольких местах около плодоножки вилкой и слегка сплющите.

2. Морковь и корни петрушки очистите, бланшируйте в течение 2 минут в кипящей воде и нарежьте небольшими кусочками.

3. Зелень помойте и нарубите.

4. Томаты помойте. У капусты удалите кроющие листья, а кочаны разрежьте на несколько небольших частей.

5. Подготовленные овощи слоями уложите в кастрюлю, слегка примните и уплотните. Сверху положите гнет.

6. В отдельной посуде приготовьте рассол, вскипятив воду с солью.

7. Овощи залейте рассолом и оставьте в теплом месте на 10

дней.

8. Храните готовый продукт в холодильнике.

Консервированный перец «Балчик»

Красный сладкий перец – 3,6 кг Огурцы – 3,6 кг Морковь – 3,6 кг Зеленый сладкий перец – 700 г Соцветия укропа – 150 г Корень и зелень петрушки – 150 г Зелень сельдерея – 100 г Соль – 450 г 9%-ный уксус – 400 мл Вода – 7 л

1. Красный перец помойте и испеките на решетке в духовом шкафу.

2. Зеленый перец проколите в нескольких местах у плодоножки вилкой и сплющите.

3. Морковь очистите, бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде и нарежьте небольшими кубиками.

4. Огурцы помойте и нарежьте кружочками.

5. Зелень помойте и нарубите.

6. Корень петрушки очистите и нарежьте.

7. Подготовленные таким образом овощи и пряную зелень уложите в банки. Сверху положите гнет. В отдельной посуде вскипятите воду с солью, остудите и добавьте уксус.

8. Полученным маринадом залейте овощи и оставьте на 10 дней для брожения в помещении с комнатной температурой воздуха.

9. По прошествии указанного времени переставьте банки в холодное место.

Консервированный перец «Аладжа»

Зеленый сладкий перец – 3,6 кг Красный сладкий перец – 3,6 кг Цветная капуста – 3,6 кг Соль – 500 г 9%-ный уксус – 400 мл Растительное масло – 400 мл Зелень сельдерея – 300 г Вода – 5,5 л

1. Цветную капусту помойте и разделите на соцветия.

2. Перец помойте, удалите плодоножки, семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими полосками.

3. Сельдерей помойте и нарубите.

4. В воде растворите соль, вскипятите полученную жидкость, остудите и добавьте уксус.

5. Овощи положите в банки слоями, посыпьте зеленью и солью, залейте полученным маринадом и оставьте для брожения на 10-15 минут.

6. По истечении указанного времени добавьте растительное

масло и переставьте банки в холодное место для хранения.

Консервированный перец «Бачо Киро»

Сладкий зеленый перец – 3,6 кг Зеленые томаты – 2,1 кг Белокочанная капуста – 2,1 кг Морковь – 2,1 кг Зелень петрушки – 600 г Зелень сельдерея – 500 г Соль – 400 г Вода – 7 л

1. Перец помойте, проколите вилкой около основания и сплющите.

2. У капусты удалите кроющие листья, а кочаны разрежьте на несколько небольших частей.

3. Зелень помойте и нарубите. Томаты помойте и разрежьте пополам. Морковь очистите, опустите в кипящую воду на несколько минут и нарежьте небольшими кусочками. Овощи уложите в банки вместе с помытой зеленью. Сверху положите гнет.

4. Вскипятите воду с солью и полученной жидкостью залейте овощи. Оставьте банки на 10 дней в теплом месте, после чего уберите на хранение в холодильник.

Консервированный перец «Боженцы»

Сладкий перец – 500 г Чеснок – 2 головки Растительное масло – 50 мл Вода – 1 л Соль – 1 столовая ложка Сахарный песок – 1 чайная ложка Лимонная кислота – 0,3 чайной ложки

1. Чеснок очистите.

2. Сладкий перец помойте, удалите семена и плодоножки, мякоть нарежьте тонкими кольцами и положите в литровые банки вместе с дольками чеснока, сахарным песком и лимонной кислотой.

3. В отдельной эмалированной посуде вскипятите воду с солью.

4. Перец залейте кипящим рассолом и растительным маслом, накройте банки прокипяченными крышками и стерилизуйте их в течение 10 минут в кипящей воде.

5. Банки закатайте, переверните вниз горлышком и храните в холодном месте.

Перец, консервированный по-благоевградски

Сладкий перец – 500 г Гвоздика – 1 штука Черный перец

горошком – 1-2 штуки Душистый перец горошком – 3 штуки Соль – 1 столовая ложка Сахар – 1 чайная ложка Лимонная кислота – 0,3 чайной ложки Вода – 1 л Листья сельдерея по вкусу

1. Сладкий перец помойте, удалите семена, плодоножки и сердцевины, мякоть положите в дуршлаг и опустите в кипящую воду на 1 минуту, после чего выньте и дайте воде стечь. Подготовленный таким образом перец уложите в стерилизованные литровые банки вместе с горошинами душистого и черного перца, гвоздикой и листьями сельдерея.

2. Приготовьте маринад. Для этого растворите соль в воде, доведите до кипения, соедините с лимонной кислотой и сахаром.

3. Кипящим маринадом залейте перец и закатайте банки прокипяченными крышками.

Перец, консервированный с овощами

Сладкий перец – 3,1 кг Зеленые томаты – 3,1 кг Огурцы – 1,6 кг Цветная капуста – 1,1 кг Морковь – 1,1 кг Корень и зелень петрушки – 150 г Зелень укропа – 150 г Зелень сельдерея – 100 г Соль – 500 г Вода – 7 л

1. Перец помойте, наколите вилкой в нескольких местах и сплющите.

2. Морковь очистите, бланшируйте в кипящей воде в течение 2 минут и нарежьте небольшими кусочками.

3. Цветную капусту помойте и разберите на соцветия.

4. Огурцы нарежьте кружочками.

5. Томаты помойте. Зелень помойте и нарубите.

6. Корень петрушки очистите и измельчите.

7. Подготовленные таким образом овощи положите в банки.

8. Приготовьте рассол, растворив соль в воде и доведя полученную жидкость до кипения.

9. На овощи положите гнет и налейте рассол. Оставьте банки в теплом помещении на 10 суток, а затем храните в холодном месте.

Перец фаршированный

Сладкий перец – 4,3 кг Морковь – 4 кг Томаты – 2,8 кг Репчатый лук – 600 г Корень пастернака – 150 г Корень петрушки – 150 г Корень сельдерея – 150 г Сахар – 100 г Растительное масло – 100 мл Соль – 100 г Зелень укропа – 50 г Зелень сельдерея – 50 г Зелень петрушки – 50 г Молотый

красный перец – 15 г Молотый черный перец – 10 г

1. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Коренья и морковь очистите, нарежьте кружочками и обжарьте по отдельности в разогретом растительном масле.

4. Лук очистите, нарежьте кольцами и обжаривайте в масле до тех пор, пока он не приобретет золотистый оттенок.

5. Подготовленный перец бланшируйте в кипящей воде в течение 2 минут, а затем остудите, окунув в холодную воду.

6. Зелень, коренья и лук соедините, добавьте половину соли, перемешайте и нафаршируйте полученной массой перцы.

7. Томаты помойте, нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю и нагрейте до кипения, после чего соедините с сахаром, оставшейся солью, красным и черным молотый перцем. Смесь прогревайте еще 5 минут.

8. Перец положите в литровые банки и залейте горячей томатной массой.

9. Стерилизуйте банки в течение 1 часа, после чего закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Перец, фаршированный чесноком

Сладкий перец – 5 кг Чеснок – 600 г 9%-ный уксус – 400 мл Растительное масло – 500 мл Вода – 200 мл Зелень укропа – 3 пучка Зелень петрушки – 2 пучка Соль по вкусу

1. Перец помойте, удалите плодоножки и семена, бланшируйте в течение 7 минут в кипящей воде, затем остудите в холодной.

2. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку или натрите на мелкой терке.

3. Зелень помойте, нарубите и соедините с чесноком.

4. В отдельной посуде приготовьте маринад из горячей воды, растительного масла, соли и уксуса.

5. Перец нафаршируйте чесночной смесью, положите в банки, залейте горячим маринадом и стерилизуйте в течение 15 минут, после чего закатайте крышками.

Перец с белокочанной капустой

Сладкий перец – 2 кг Вода – 2 л Белокочанная капуста – 1 кг 5%-ный уксус – 400 мл Соль – 100 г Тмин – 2 г Лавровый лист – 3 штуки Душистый перец горошком – 6 штук

1. У капусты удалите кроющие листья, нашинкуйте, залейте

100 мл уксуса, добавьте 40 г соли и оставьте на 24 часа в прохладном месте, после чего тщательно отожмите.

2. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть опустите в кипящую воду на 5 минут, откиньте на дуршлаг и слейте воду.

3. Нафаршируйте перцы капустой и выложите вместе с лавровым листом, тмином и душистым перцем в литровые банки.

4. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого соедините воду, оставшуюся соль и уксус, доведите до кипения и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

5. Полученной жидкостью залейте перец, накройте банки прокипяченными крышками, стерилизуйте их в течение 40 минут на кипящей водяной бане и закатайте.

Перец с брынзой

Сладкий перец – 5 кг Брынза – 500 г Растительное масло – 300 мл Соль по вкусу

1. Перец помойте, положите на решетку и запеките в духовке, после чего удалите плодоножки и семена, аккуратно снимите кожицу, а мякоть пропустите через мясорубку.

2. Брынзу измельчите, соедините с растительным маслом, солью и пюре из перца. Полученную смесь выложите в банки, стерилизуйте в течение 20 минут, а затем закатайте крышками.

Салат из перца

Сладкий перец – 3 кг Репчатый лук – 300 г Морковь – 300 г Сахар – 250 г Растительное масло – 250 мл 9%-ный уксус – 200 мл Вода – 200 мл Соль – 5 чайных ложек

1. Репчатый лук очистите и нарежьте кольцами.

2. Перец помойте, бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, затем остудите и нарежьте мякоть соломкой.

3. Морковь очистите, нарежьте кубиками, бланшируйте в кипятке в течение 7 минут, затем охладите под струей холодной воды, соедините с луком и перцем, положите в эмалированную посуду и залейте водой.

4. Добавьте к овощам уксус, масло, сахар и соль, поставьте на медленный огонь, доведите до кипения и прогревайте 15 минут.

5. Салат выложите в стерилизованные банки, закатайте их крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

6. Готовый продукт храните в помещении с комнатной температурой.

Салат из перца с овощами и фруктами

Сладкий перец – 2 кг Томаты – 1 кг Огурцы – 1 кг Морковь – 1 кг Яблоки – 1 кг Сливы – 1 кг Цветная капуста – 1 кг Вода – 2 л Зелень сельдерея – 1 пучок Зелень петрушки – 1 пучок Чеснок – 3 головки Листья вишни – 20 штук Соль – 60 г Сушеный укроп по вкусу

1. Овощи и фрукты помойте, очистите, удалите семена, косточки и плодоножки, мякоть нарежьте небольшими кусочками. Чеснок разделите на зубчики.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Кусочки овощей и фруктов выложите в простерилизованные литровые банки, добавьте чеснок, укроп и вишневые листья.

4. В отдельной посуде приготовьте рассол. Для этого залейте соль водой и доведите полученную жидкость до кипения.

5. Горячим рассолом залейте овощи и фрукты.

6. Банки закатайте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Салат из перца с яблоками и кабачками

Сладкий перец – 1 кг Кабачки – 500 г Яблоки – 500 г Вода – 500 мл Яблочный сок – 500 мл Мед – 200 мл

1. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте и нарежьте толстыми кольцами.

2. Яблоки помойте, удалите сердцевины, нарежьте ломтиками.

3. Кабачки очистите от кожуры, помойте и нарежьте кружочками.

4. В отдельной посуде соедините мед, яблочный сок и воду, доведите полученную жидкость до кипения и бланшируйте в ней яблоки, кабачки и перец в течение 5 минут.

5. Кабачки, яблоки и перец положите в полулитровые банки, залейте прокипяченным маринадом и закатайте крышками.

Икра из перца

Сладкий перец – 2,5 кг Растительное масло – 250 мл Репчатый лук – 200 г Морковь – 150 г Томаты – 100 г Соль – 25 г Корень петрушки – 15 г Зелень петрушки и укропа – 15 г Черный перец горошком – 3 штуки Душистый перец горошком – 3 штуки Уксус – 1 столовая ложка

1. Морковь, лук и корень петрушки очистите, измельчите и обжарьте по отдельности в небольшом количестве разогретого растительного масла.

2. Томаты помойте и пропустите через мясорубку. Полученную массу положите в эмалированную кастрюлю и варите на медленном огне до загустения. Зелень помойте и нарубите.

3. Перец помойте, обмакните в оставшееся растительное масло, выложите на противень и запеките в духовке.

4. Запеченный перец остудите, удалите плодоножки, семена и кожицу, мякоть пропустите через мясорубку, соедините с морковью, зеленью, луком и корнем петрушки, положите смесь в эмалированную кастрюлю, залейте томатной пастой, добавьте уксус, соль и перец и варите в течение 20 минут при постоянном помешивании.

5. Горячую икру разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

Салат по-среднегорски

Сладкий перец – 1 кг Чеснок – 10 зубчиков Лавровый лист – 5 штук Черный перец горошком – 10 штук Душистый перец горошком – 10 штук Соль – 40 г Лимонная кислота – 10 г Вода – 1 л Растительное масло Кориандр по вкусу

1. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть бланшируйте в течение 2 минут в кипятке, сразу же остудите в холодной воде и снимите кожицу.

2. Чеснок очистите и измельчите.

3. В воду положите перец горошком, чеснок, лимонную кислоту, кориандр и соль, доведите до кипения.

4. Подготовленные перцы вложите друг в друга.

5. Наполните банки перцем, залейте кипящим маринадом и добавьте в каждую банку по 1 столовой ложке растительного масла.

6. Банки пастеризуйте в течение 15 минут при температуре 85° С, затем закатайте крышками, переверните горлышком вниз и остудите.

Салат из перца с цветной капустой

Сладкий перец – 200 г Зеленые томаты – 80 г Цветная капуста – 60 г Репчатый лук – 50 г Морковь – 50 г 9%-ный

уксус – 35 мл Растительное масло – 25 мл Соль – 10 г Лимонная кислота – 1 г

1. Томаты помойте, удалите плодоножки, мякоть разрежьте на 4 части.

2. Перец очистите от семян, нарежьте соломкой, бланшируйте в течение 2 минут в кипящей воде и сразу же остудите в холодной.

3. Морковь замочите на несколько часов в холодной воде, затем очистите, помойте, нарежьте кружочками и также бланшируйте 2 минуты, после чего остудите. Лук очистите и нарежьте кольцами.

4. Цветную капусту разберите на соцветия, помойте и бланшируйте в воде с добавлением лимонной кислоты.

5. Овощи соедините в эмалированной посуде, добавьте растительное масло, уксус и соль и выложите в стерилизованные банки.

6. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 40 минут, закатайте и остудите, перевернув горлышком вниз.

Икра из перца с морковью

Сладкий перец – 5,5 кг Морковь – 350 г Репчатый лук – 300 г Томаты – 200 г Корни сельдерея и пастернака – 150 г Растительное масло – 350 мл Зелень петрушки и укропа – 50 г Соль – 100 г Уксусная кислота – 30 мл Молотый красный перец – 3 г Молотый душистый перец – 3 г

1. Сладкий перец помойте, смажьте небольшим количеством растительного масла, положите на решетку и запеките на медленном огне в духовке до готовности. Затем удалите плодоножки, семена и сердцевины, а мякоть измельчите.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

3. Морковь и коренья помойте, залейте холодной водой, очистите, нарежьте соломкой и тушите в казанке с 200 мл растительного масла.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. Томаты помойте, пропустите через мясорубку и уваривайте в эмалированной кастрюле до уменьшения первоначального объема в 2 раза.

6. Овощи соедините с томатной пастой, добавьте соль и молотый перец и тушите еще 10 минут. Перед окончанием приготовлением введите уксусную кислоту. Полученную массу выложите в простерилизованные полулитровые банки, накройте

их прокипяченными крышками и стерилизуйте в кипящей воде в течение 10 минут, после чего закатайте и остудите, перевернув горлышком вниз.

Пюре из перца

Сладкий перец – 1,5 кг

1. Перец помойте, бланшируйте в течение 8 минут в кипящей воде, откиньте на дуршлаг и слейте воду.

2. Пропустите перец через мясорубку, положите в эмалированную кастрюлю, доведите до кипения и прогревайте в течение 5 минут, после чего сразу же переложите в полулитровые банки и стерилизуйте 15 минут в кипящей воде.

Паприкаш

Сладкий перец – 7 кг Томаты – 3 кг Томатный сок – 1 л Зелень петрушки – 50 г Соль – 20 г

1. Перец помойте, удалите семена, сердцевины и плодоножки, мякоть бланшируйте в кипятке в течение 3 минут, затем сразу же остудите в холодной воде и измельчите. Зелень помойте и нарубите.

2. Томаты помойте, нарежьте ломтиками и выложите слоями вместе с перцем и зеленью в простерилизованные банки. Томатный сок вскипятите вместе с солью и влейте в банки.

3. Паприкаш стерилизуйте в течение 20 минут в кипящей воде, затем закатайте банки крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Лютеница

Сладкий перец – 10 кг Томаты – 3 кг Растительное масло – 300 мл Зелень сельдерея – 50 г Чеснок – 30 г Сахар – 20 г Соль – 20 г Молотый острый красный перец – 15 г

1. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте, нарежьте небольшими кусочками, опустите в кипящую воду, отварите и протрите через сито.

2. Томаты помойте, нарежьте, положите в эмалированную кастрюлю, поставьте на медленный огонь и прогревайте до готовности, после чего протрите через сито.

3. Томатное пюре перемешайте с массой из перца, варите до загустения, снимите с огня и соедините с растительным маслом, сахаром, солью и молотым перцем. Чеснок очистите и

измельчите.

4. Зелень помойте, нарубите и добавьте вместе с чесноком к овощному пюре.

5. Полученную массу доведите до кипения и выложите в полулитровые банки.

6. Стерилизуйте банки в течение 20 минут в кипящей воде, затем закатайте крышками и остудите, перевернув вниз горлышком.

Лютеница со стручковым перцем

Сладкий перец – 10 кг Томаты – 2 кг Растительное масло – 1,2 л Острый горький стручковый перец – 200 г Соль – 200 г Сахар – 120 г Чеснок и зелень петрушки по вкусу

1. Горький перец помойте и нарежьте мелкими кусочками.

2. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть промойте и нарежьте соломкой.

3. Томаты помойте, измельчите, соедините со сладким и горьким перцем, положите в эмалированную посуду и прогревайте на медленном огне в течение 15 минут.

4. Чеснок очистите и измельчите. Зелень помойте и нарубите.

5. К овощной массе добавьте чеснок, зелень, растительное масло, сахар и соль, прогревайте еще 20 минут, слегка остудите и разложите по простерилизованным полулитровым банкам.

6. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте 25 минут в кипящей воде, закатайте и переверните вниз горлышком.

Лютеница с уксусом

Сладкий перец – 1 кг Томаты – 500 г Чеснок – 60 г Растительное масло – 100 мл 9%-ный уксус – 5 столовых ложек Сахар – 0,5 столовой ложки Соль – 3 чайные ложки Молотый черный перец – 1 чайная ложка Зелень укропа и петрушки по вкусу

1. Чеснок очистите и измельчите. Зелень помойте и нарубите.

2. Томаты помойте, измельчите, положите в эмалированную посуду, добавьте чеснок, зелень, растительное масло, сахар, соль, уксус и молотый перец.

3. Смесь доведите до кипения.

4. Сладкий перец помойте, удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте небольшими кусочками и добавьте к томатной массе. Прогревайте в течение 15 минут, затем разложите по

банкам, закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Закуска «Огонек»

Сладкий перец – 4 кг Репчатый лук – 750 г Яблоки – 750 г Растительное масло – 250 мл Чеснок – 150 г Острый стручковый перец – 2 штуки

1. Чеснок и лук очистите. Пропустите чеснок через чеснокодавилку, а лук нарежьте полукольцами.

2. У острого и сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

3. Яблоки очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть натрите на крупной терке, соедините с перцем и чесноком, залейте растительным маслом и прогревайте на медленном огне до готовности.

4. Горячую массу разложите по полулитровым простерилизованным банкам и закатайте крышками.

Крымский соус

Красный сладкий перец – 3,3 кг Томаты – 2,3 кг Репчатый лук – 300 г 9%-ный уксус – 300 мл Сахар – 150 г Растительное масло – 170 мл Соль – 100 г Молотый черный перец Молотый душистый перец

1. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте мякоть ломтиками и прогревайте в эмалированной посуде до размягчения, после чего протрите через сито.

2. Лук очистите, нарежьте тонкими кольцами и обжарьте в 60 мл растительного масла до золотистого цвета.

3. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте, бланшируйте в течение 2 минут в кипятке и сразу же остудите под струей холодной воды. Перец пропустите через мясорубку, соедините с томатной массой, луком, оставшимся растительным маслом, сахаром, солью, уксусом и пряностями.

4. Полученную массу доведите до кипения, разложите по полулитровым банкам, накройте прокипяченными крышками и стерилизуйте на водяной бане в течение 1 часа, после чего закатайте и остудите, перевернув горлышком вниз.

Острая приправа из перца

Сладкий перец – 5 штук Жгучий красный перец – 5 штук

Чеснок – 5 зубчиков Соль по вкусу

1. У сладкого и жгучего перца удалите семена, мякоть помойте и пропустите вместе с очищенными зубчиками чеснока через мясорубку.

2. Полученную массу посолите, разложите по небольшим простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными металлическими крышками.

3. Храните в холодильнике.

Капуста

Маринованная капуста

Белокочанная капуста – 8 кг 6%-ный винный уксус – 500 мл Сахар – 400 г Соль – 300 г Кориандр – 10 г Лавровый лист – 4 штуки

1. Капусту очистите от кроющих листьев, нашинкуйте, посолите и оставьте на несколько часов, после чего слейте образовавшийся сок и соедините его с винным уксусом, специями и сахаром.

2. Полученный маринад доведите до кипения и остудите.

3. Капусту положите в банки, залейте маринадом, накройте гнетом.

Маринованная капуста по-грузински

Белокочанная капуста – 3 кг Свекла – 2 штуки Морковь – 2 штуки Вода – 100 мл Растительное масло – 100 мл Уксус – 100 мл Сахар – 1 столовая ложка Соль – 1 столовая ложка Семена укропа по вкусу

1. В отдельной посуде соедините воду, уксус, растительное масло, сахар, соль и укроп, доведите до кипения. Капусту нашинкуйте.

2. Морковь и свеклу очистите, натрите на крупной терке, соедините с капустой и залейте горячим маринадом.

3. Оставьте капусту на 3 дня в теплом месте, затем переложите в простерилизованные литровые банки и закатайте крышками.

Капуста, маринованная с корицей

Белокочанная капуста – 1 кг Вода – 1 л Соль – 30 г Черный перец горошком – 10 штук Душистый перец

горошком – 10 штук Гвоздика – 10 штук Корица – 4 небольших кусочка Лавровый лист – 2 штуки Сахар – 1 чайная ложка 70%-ная уксусная кислота – 0,5 чайной ложки

1. Капусту помойте, нашинкуйте, положите в эмалированную посуду, засыпьте 20 г соли и оставьте на 2-3 часа для того, чтобы выделился сок.

2. Специи насыпьте на дно банок и заполните их на $^2/_3$ объема капустой.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад, соединив воду, сахар, соль и уксусную кислоту. Полученную жидкость доведите до кипения и влейте в банки с капустой.

4. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 30 минут, а затем закатайте.

Капуста, маринованная с хреном

Белокочанная капуста – 9 кг Корень хрена – 2,1 кг 6%-ный винный уксус – 1,5 л Вода – 1,5 л Соль – 300 г

1. Капусту очистите от кроющих листьев, кочаны разрежьте на несколько частей и опустите в кипящую подсоленную воду на несколько минут, после чего остудите.

2. В отдельной посуде соедините воду, соль и уксус, доведите до кипения, после чего остудите.

3. Хрен очистите, натрите на крупной терке, положите вместе с капустой в эмалированную посуду, залейте маринадом и оставьте на 5 дней в холодном месте.

Капуста, маринованная с яблоками

Белокочанная капуста – 2,6 кг Яблоки – 2 кг Вода – 1,2 л Сахар – 210 г Соль – 80 г Лимонная кислота – 2 г Душистый перец горошком – 20 штук Гвоздика – 14 штук 70%-ная уксусная кислота – 1 столовая ложка Корица по вкусу

1. Капусту помойте, нашинкуйте, бланшируйте в кипятке в течение 1 минуты, затем откиньте на дуршлаг и сразу же остудите под струей холодной воды.

2. Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими дольками и бланшируйте в течение 2 минут в кипятке с добавлением лимонной кислоты. Остудите, ополоснув под проточной холодной водой.

3. Специи насыпьте на дно банок и слоями выложите капусту и яблоки.

4. В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините воду,

сахар, соль и уксусную кислоту, доведите до кипения. Залейте этим маринадом капусту с яблоками.

5. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 30 минут на кипящей водяной бане и закатайте.

Квашеная капуста со свеклой

Белокочанная капуста – 10 кг Столовая свекла – 2,5 кг Вода – 2 л Соль – 550 г Тмин – 5 г

1. Свеклу отварите или испеките в духовке, очистите и нарежьте небольшими ломтиками.

2. У капусты удалите кроющие листья, нашинкуйте, соедините с тмином, посолите и оставьте на 2 часа.

3. Выделившийся сок слейте, переложите капусту вместе со свеклой в подготовленную посуду, накройте гнетом, залейте рассолом, приготовленным из воды и оставшейся соли, и оставьте на 7 дней в помещении с комнатной температурой.

4. Готовую капусту храните в холодном месте.

Квашеная капуста по-бургасски

Белокочанная капуста – 2 кг Морковь – 500 г Репчатый лук – 250 г Лук-порей – 250 г Корень сельдерея – 250 г Ягоды можжевельника – 12 штук Сладкий перец – 3 штуки Яблоки – 2 штуки Семена тмина – 10 г Соль – 50 г

1. Корень сельдерея и морковь помойте, очистите и измельчите.

2. Капусту очистите от кроющих листьев и нашинкуйте.

3. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

4. Перец очистите от семян, мякоть измельчите.

5. Лук-порей и репчатый лук нарежьте кольцами, соедините с яблоками, перцем, капустой, сельдереем и морковью, добавьте ягоды можжевельника и семена тмина, посолите и выложите в эмалированную посуду.

6. По прошествии некоторого времени, когда из овощей выделится сок, положите сверху гнет и оставьте на 7 дней в теплом месте, после чего переложите в литровые банки и пастеризуйте в течение 25 минут.

7. Готовую капусту храните в холодном месте.

Квашеная капуста по-болгарски

Белокочанная капуста – 10 кг Морковь – 10 кг Свекла – 2,5 кг Репчатый лук – 1,3 кг Лук-порей – 1,3 кг Корень петрушки – 1,3 кг Корень сельдерея – 1,3 кг Соль – 300 г

1. Свеклу, морковь и корни петрушки и сельдерея очистите, помойте и нашинкуйте. Капусту очистите от кроющих листьев и измельчите.

2. Лук-порей и репчатый лук нарежьте кольцами, соедините с остальными овощами, посолите и оставьте на 7 дней в теплом месте, после чего переложите в банки и пастеризуйте полулитровые банки в течение 18 минут, литровые 25 минут.

Квашеная капуста по-ахелойски

Белокочанная капуста – 11 кг Корни петрушки – 500 г Морковь – 300 г Зелень сельдерея – 150 г Соль – 500 г Вода – 2 л

1. Корни петрушки и морковь очистите, помойте и измельчите.

2. Зелень помойте и нарубите.

3. Капусту очистите от верхних листьев, нашинкуйте, соедините с морковью, петрушкой и сельдереем, выложите в эмалированную посуду и засыпьте 250 г соли.

4. В отдельной посуде приготовьте рассол, вскипятив воду с оставшейся солью.

5. Капусту залейте рассолом, положите сверху гнет и оставьте на 7 дней в тепле, после чего разложите по банкам и переставьте в холодное место.

Квашеная капуста с яблоками

Белокочанная капуста – 6 кг Яблоки – 5 кг Вода – 2,5 л Соль – 300 г

1. Яблоки помойте, удалите семена, а мякоть нарежьте небольшими дольками.

2. Капусту очистите от кроющих листьев, нашинкуйте, пересыпьте 150 г соли и оставьте на 2 часа, после чего выложите слоями вместе с яблоками и немного утрамбуйте, чтобы появился сок.

3. В отдельной посуде соедините оставшуюся соль и воду, вскипятите полученную жидкость и залейте ею капусту и яблоки. Сверху положите гнет и оставьте на 7 дней.

4. Готовый продукт храните в холодном месте.

Квашеная капуста с фруктами

Белокочанная капуста – 6 кг Яблоки – 2 кг Персики – 1,5 кг Груши – 1,5 кг Соль – 300 г Сахар – 250 г

1. Яблоки и груши помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

2. Персики помойте, отделите косточки, мякоть измельчите.

3. Капусту очистите от кроющих листьев, нашинкуйте, посолите, сверху положите гнет и оставьте на 2 часа, чтобы появился сок.

4. Капусту вместе с фруктами переложите в эмалированную посуду, накройте гнетом и оставьте на 7 дней в теплом месте. По прошествии этого времени слейте появившийся сок, подогрейте его, соедините с сахаром и прокипятите.

5. Полученный сироп остудите, залейте им капусту и переложите в банки. Помните, что хранится такой продукт недолго.

Квашеная капуста с морковью

Белокочанная капуста – 10 кг Вода – 2 л Соль – 600 г Морковь – 3 штуки

1. Морковь очистите, помойте и натрите на крупной терке.

2. Капусту нашинкуйте и соедините с морковью.

3. В отдельной посуде приготовьте рассол, соединив воду и 400 г соли.

4. Капустную массу выкладывайте в подготовленную емкость слоями, пересыпая каждый из них оставшейся солью и тщательно приминая деревянной толкушкой (чтобы выделился сок).

5. Рассол налейте в емкость, накройте хлопчатобумажной ошпаренной тканью и оставьте на 10-15 дней. После того как начнется брожение, ежедневно протыкайте капусту чистой деревянной палочкой.

6. По прошествии указанного времени снимите ткань и пену, добавьте свежие капустные листья, положите деревянный кружок и гнет и оставьте до тех пор, пока рассол не посветлеет.

7. Готовый продукт переложите в простерилизованные банки и закатайте крышками.

Квашеная капуста со свекольным соком

Белокочанная капуста – 7 кг Свекла – 4 кг Соль – 200 г Вода

1. У капусты удалите кроющие листья, кочерыжку, а кочаны разрежьте на 4 части.

2. Свеклу очистите, нарежьте ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на огонь и варите до размягчения, после чего посолите и откиньте на дуршлаг.

3. На дно емкости для квашения положите свежие капустные листья и куски кочанов, залейте рассолом, полученным при варке свеклы, накройте ошпаренной хлопчатобумажной тканью, положите деревянный кружок и гнет и оставьте на 10-12 дней.

Квашеная капуста с медом

Белокочанная капуста – 10 вилков Морковь – 4 штуки Антоновские яблоки – 4 штуки Лимон – 1 штука Кардамон – 12-14 штук Лавровый лист – 5 штук Мед – 250 г Соль – 150 г Ягоды клюквы – 100 г Вода – 1 л Тмин – 2 чайные ложки Корица – 0,5 чайной ложки Молотый мускатный орех – 0,5 чайной ложки

1. Лимон обдайте кипятком и нарежьте тонкими кружочками.

2. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевины, а мякоть нарежьте ломтиками. Морковь очистите, помойте, натрите на крупной терке.

3. В отдельной посуде соедините воду с медом и солью, доведите до кипения. Капусту нашинкуйте и выложите вместе с яблоками, лимоном, клюквой, морковью и специями в 10-литровую емкость. Каждый слой поливайте остывшим маринадом.

4. Накройте капусту чистой хлопчатобумажной тканью и оставьте на несколько дней в теплом помещении для брожения.

5. Готовый продукт разложите по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Квашеная цветная капуста «Арбанаси»

Цветная капуста – 11 кг Соль – 400 г 6%-ный уксус – 400 мл Вода – 5,5 л

1. В отдельной посуде приготовьте заливку, соединив уксус, соль и воду.

2. Капусту разделите на соцветия, промойте, выложите в эмалированную посуду и залейте полученным маринадом. Сверху положите гнет и оставьте на 2 недели в теплом месте, периодически снимая образующуюся пену.

3. Готовый продукт переложите в стерилизованные банки и храните при температуре 0-2° С.

Квашеная цветная капуста «Добруджа»

Цветная капуста – 4,2 кг Зеленые томаты – 4,2 кг Сладкий перец – 2,5 кг Корни и зелень петрушки – 200 г Зелень сельдерея – 100 г Соцветия укропа – 100 г Соль – 450 г 9%-ный уксус – 450 мл Вода – 7 л

1. Перец проколите вилкой в нескольких местах около основания и слегка сплющите его. Капусту разберите на соцветия и помойте. Зелень нарубите, томаты помойте, корни петрушки очистите.

2. Все овощи соедините в эмалированной посуде, утрамбуйте, переложите в банки вместе с укропом и положите сверху каждой гнет.

3. В отдельной посуде приготовьте заливку из соли, уксуса и воды, прокипятите ее, остудите и добавьте в банки.

4. Готовый продукт храните в холодном месте.

Маринованная цветная капуста

Цветная капуста – 4 кг Сахар – 500 г Соль – 200 г 9%-ный уксус – 2 л Вода – 1 л Горчица – 1 столовая ложка

1. В отдельной посуде приготовьте маринад из 150 г соли, уксуса и воды и нагрейте его до кипения. Капусту разделите на соцветия, промойте, пересыпьте оставшейся солью, а через несколько часов залейте маринадом.

2. Оставьте капусту на 10 часов, затем слейте маринад, добавьте горчицу и сахар и доведите до кипения.

3. Капусту переложите в простерилизованные банки, залейте охлажденным маринадом, закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Маринованная цветная капуста со специями

Цветная капуста – 6 кг Вода – 7 л Сахар – 250 г Соль – 220 г 70%-ная уксусная эссенция – 100 мл Лимонная кислота – 2 г Лавровый лист – 3 штуки Душистый перец горошком – 10 штук Корица и гвоздика по вкусу

1. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого налейте 4,5 л воды, добавьте сахар и 200 г соли, доведите до кипения, прогревайте в течение 5 минут, добавьте гвоздику,

корицу, лавровый лист и душистый перец и варите еще 10 минут. Непосредственно перед окончанием приготовления маринада введите уксусную эссенцию.

2. Маринад остудите и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

3. Капусту помойте и разберите на соцветия.

4. В эмалированную посуду налейте оставшуюся воду, добавьте 20 г соли и лимонную кислоту и доведите до кипения. В полученной жидкости бланшируйте цветную капусту в течение 3 минут и сразу же остудите под струей холодной воды.

5. Капусту разложите по простерилизованным банкам, залейте маринадом и закатайте прокипяченными крышками.

6. Готовый продукт храните в холодном месте.

Салат из капусты

Белокочанная капуста – 2,2 кг Морковь – 800 г Сладкий перец – 800 г Репчатый лук – 600 г Растительное масло – 500 мл 5%-ный уксус – 500 мл Черный перец горошком – 15 штук Душистый перец горошком – 15 штук Соль – 2 столовые ложки

1. Капусту нашинкуйте, помойте в холодной воде, посолите и тщательно перемешайте.

2. Лук очистите и нарежьте кольцами.

3. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте.

4. Морковь очистите, натрите на крупной терке и пробланшируйте в кипятке.

5. Овощи выложите в литровые банки слоями, добавьте специи, растительное масло и уксус, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 12 минут и закатайте.

Салат из капусты со сладким перцем

Белокочанная капуста – 5 кг Сладкий перец – 1 кг Репчатый лук – 1 кг Морковь – 1 кг Растительное масло – 500 мл Столовый уксус – 300 мл Сахар – 250 г Лавровый лист – 3 штуки Перец душистый горошком – 10 штук Перец черный горошком – 10 штук Соль по вкусу

1. Морковь очистите и натрите на крупной терке. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкими колечками.

2. Лук очистите и нарежьте.

3. У капусты удалите кроющие листья, нашинкуйте и соедините с перцем, луком и морковью.

4. Овощи посолите, добавьте сахар, душистый и черный перец, лавровый лист, уксус и растительное масло. Разложите капусту по простерилизованным литровым банкам, сверху положите гнет и оставьте на 3 дня, после чего закройте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Консервированный борщ

Белокочанная капуста – 1 кг Свекла – 500 г Морковь – 300 г Репчатый лук – 300 г Сладкий перец – 300 г Томатный сок – 500 мл Вода – 1 л 9%-ный уксус – 3 столовые ложки Соль – 2 столовые ложки Сахар – 1 столовая ложка

1. У сладкого перца удалите плодоножки и семена, мякоть помойте и нарежьте тонкой соломкой.

2. Морковь и свеклу очистите и измельчите.

3. Капусту нашинкуйте, соедините с морковью, свеклой и перцем, положите в эмалированную кастрюлю и залейте томатным соком.

4. В отдельной посуде соедините соль и сахар, залейте водой и доведите до кипения.

5. Полученную заливку добавьте к овощам и прогревайте на медленном огне в течение 20-30 минут.

6. Горячий борщ разлейте по простерилизованным литровым банкам, добавьте уксус. Закатайте банки прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком, укутайте в одеяло и постепенно остудите.

Морковь

Маринованная морковь по-софийски

Морковь – 1 кг Сахар – 40 г Соль – 30 г 9%-ный уксус – 800 мл Вода – 1 л

1. В отдельной посуде приготовьте заливку. Для этого соедините воду, уксус, сахар и соль, доведите полученную жидкость до кипения и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

2. Морковь очистите, нарежьте небольшими кусочками, выложите в банки и залейте подготовленным маринадом.

3. Перевяжите горлышки банок марлей и поставьте в холодное место.

Маринованная морковь по-варнски

Морковь – 1 кг Чеснок – 60 г Растительное масло – 200 мл 9%-ный уксус – 100 мл Сахар – 70 г Соль – 30 г Вода – 1 л

1. Чеснок очистите.

2. Морковь залейте холодной водой, оставьте на несколько часов, помойте, очистите, нарежьте кружочками и бланшируйте в течение 3 минут в кипящей воде.

3. В отдельной посуде приготовьте заливку из воды, сахара и соли.

4. На дно простерилизованных банок налейте растительное масло и уксус, выложите морковь и чеснок, залейте горячим рассолом и стерилизуйте в течение 15 минут, после чего закатайте крышками.

Соленая морковь по-болгарски

Морковь – 1 кг Красный горький перец – 25 г Соль – 50 г Зелень укропа – 15 г Лавровый лист – 5 г Вода – 1 л

1. Приготовьте заливку из воды и соли, прокипятите ее и остудите.

2. Морковь очистите, помойте и выложите вместе с укропом, лавровым листом и перцем в простерилизованные банки, после чего залейте рассолом, положите сверху гнет и оставьте примерно на 25 дней.

3. Готовый продукт храните в холодном месте.

Морковь, консервированная с овощами

Морковь – 5 кг Белокочанная капуста – 3 кг Репчатый лук – 600 г Томаты – 500 г Корни сельдерея, петрушки и пастернака – 400 г Растительное масло – 500 мл Сахар – 100 г Соль – 100 г Зелень петрушки, сельдерея и укропа – 1 пучок Молотый душистый и черный перец по вкусу

1. Коренья и морковь очистите, помойте, нашинкуйте и обжаривайте в растительном масле до полуготовности.

2. Лук очистите, нарежьте кольцами и также обжарьте в разогретом растительном масле.

3. Зелень помойте, нарежьте, соедините с кореньями, морковью и луком, посолите и поперчите по вкусу. У капусты отделите листья, бланшируйте их в течение 5 минут в кипятке, затем сразу же остудите под струей холодной воды.

4. Овощную смесь выложите на капустные листья и

заверните, как голубцы.

5. Томаты обдайте кипятком, снимите кожицу, мякоть нарежьте небольшими ломтиками, положите в эмалированную посуду и прогревайте на медленном огне в течение 20 минут. Полученную массу протрите через металлическое сито, посолите и добавьте сахар. Половину томатного соуса налейте в полулитровые банки, выложите капусту с овощами и залейте оставшимся соусом.

6. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 30 минут на кипящей водяной бане, закатайте и поставьте на хранение в холодное место.

Морковь, консервированная с яблоками

Морковь – 2 кг Яблоки – 1 кг Яблочный сок – 500 мл Вода – 500 мл Растительное масло – 100 мл Черный перец горошком – 10 штук Измельченный чеснок – 1 чайная ложка

1. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими ломтиками.

2. Морковь очистите, нарежьте тонкими кружочками, соедините с яблоками и положите в полулитровые простерилизованные банки.

3. В отдельной посуде соедините яблочный сок, воду, перец горошком и чеснок, доведите полученную жидкость до кипения и влейте растительное масло.

4. Заливку добавьте в банки и закатайте их прокипяченными крышками.

Морковь, консервированная с кореньями

Морковь – 2 кг Корни петрушки – 500 г Вода – 500 мл Яблочный сок – 500 мл Растительное масло – 100 мл Черный перец горошком – 10 штук Измельченный чеснок – 1 чайная ложка

1. Соедините яблочный сок, воду, чеснок и черный перец, доведите до кипения и добавьте растительное масло.

2. Морковь и корни петрушки помойте, очистите и нарежьте тонкими кружочками, после чего опустите в кипящую воду на 30 минут и переложите в полулитровые простерилизованные банки.

3. Морковь залейте полученной горячей жидкостью и закатайте крышками.

Морковный сок

Морковь – 2 кг

1. Морковь помойте, очистите, натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку.

2. Полученную массу отожмите, сок перелейте в простерилизованные литровые банки.

3. Банки стерилизуйте в течение 25 минут на водяной бане, закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Морковный сок с мякотью

Морковь – 1 кг Вода – 1,5 л Лимонная кислота – 2 г

1. Морковь очистите, нарежьте крупными кусками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите до размягчения.

2. Полученный отвар слейте, а морковь тщательно протрите через металлическое сито.

3. Пюре соедините с отваром, добавьте лимонную кислоту и доведите полученную жидкость до кипения.

4. Сок разлейте по литровым простерилизованным банкам и закатайте крышками.

Морковный сок с томатом и майораном

Морковный сок – 1 л Томатный сок – 1 л Яблочный сок – 1 л Майоран – 50 г

1. Майоран помойте, нарубите и залейте томатным, яблочным и морковным соками.

2. Полученную жидкость поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 5 минут, после чего перелейте в литровые простерилизованные банки и закатайте крышками.

Свекла

Маринованная свекла по-банкски

Свекла – 5 кг Репчатый лук – 500 г Растительное масло – 300 мл 9%-ный уксус – 1 л Соль – 30 г Молотый черный перец по вкусу

1. Свеклу помойте и варите в небольшом количестве воды до готовности, после чего очистите и нарежьте тонкими полосками.

2. Лук очистите и измельчите.

3. В отдельной посуде доведите до кипения столовый уксус, затем всыпьте соль.

4. Свеклу соедините с черным перцем и луком, плотно уложите в банки, залейте уксусом и растительным маслом и закатайте крышками.

5. Готовый продукт храните в прохладном месте.

Маринованная свекла со сливой

Свекла – 2 кг Слива – 500 г Вода – 1 л Сахар – 100 г Соль – 20 г Корень родиолы розовой – 5 г Гвоздика по вкусу

1. Свеклу помойте, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите до готовности, после чего очистите от кожуры, а мякоть нарежьте небольшими дольками.

2. Сливы помойте, удалите косточки, мякоть бланшируйте в течение 5 минут в кипятке.

3. Свеклу и сливу выложите в полулитровые банки, добавьте гвоздику и корень родиолы розовой.

4. В отдельной посуде приготовьте заливку, соединив воду, сахар и соль и доведя полученную жидкость до кипения.

5. Сливу и свеклу залейте горячим сиропом и закатайте банки прокипяченными крышками. Храните в прохладном месте.

Салат из свеклы по-бургасски

Свекла – 1 кг Соль – 100 г 9%-ный уксус – 100 мл Вода – 1 л

1. Свеклу помойте, отварите, очистите, остудите, нарежьте тонкой соломкой и выложите в заранее простерилизованные банки.

2. В отдельной посуде соедините соль, уксус и воду, доведите полученную жидкость до кипения и остудите.

3. Готовым маринадом залейте свеклу, сверху положите гнет и оставьте на 10-15 дней.

4. Храните салат в помещении с температурой 5-10° С.

Свекольно-смородиновый сок

Свекольный сок – 700 мл Сок черной смородины – 300 мл

1. Соки соедините, подогрейте до 80° С и перелейте в полулитровые банки.

2. Банки стерилизуйте в течение 10 минут в кипящей воде, а затем закатайте прокипяченными крышками.

Свекольный салат с морковью

Свекла – 2 кг Морковь – 1 кг Вода – 1 л Сахар – 50 г Соль – 20 г Лимонная кислота – 3 г

1. Морковь и свеклу помойте, положите в скороварку и прогревайте до размягчения, после чего очистите, нарежьте мелкими кубиками и разложите по полулитровым чистым банкам.

2. В отдельной посуде приготовьте заливку. Для этого сахар, соль и лимонную кислоту соедините с водой и доведите до кипения.

3. Полученной горячей жидкостью залейте свеклу и морковь.

4. Банки стерилизуйте в кипящей воде в течение 7 минут и закатайте крышками.

Свекольный салат с чесноком

Свекла – 3 кг Морковь – 2 кг Сладкий перец – 1 кг Репчатый лук – 500 г Растительное масло – 150 мл Соль – 100 г Вода – 250 мл Чеснок – 4 головки Острый стручковый перец – 3 штуки Уксус – 1 столовая ложка

1. Свеклу, морковь, лук, чеснок и перец очистите и пропустите через мясорубку.

2. К полученной массе добавьте воду, соль, уксус и растительное масло, переложите в эмалированную кастрюлю и прогревайте на медленном огне в течение 3 часов.

3. Готовый салат разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

Лук

Маринованный лук

Репчатый лук – 4,5 кг Сахар – 180 г Соль – 100 г 70%-ная уксусная кислота – 50 мл Корица – 1 г Гвоздика – 10 штук Черный перец горошком – 10 штук Душистый перец горошком – 10 штук Лавровый лист – 10 штук Вода – 1,5 л

1. В отдельную посуду налейте воду, добавьте сахар и соль, доведите до кипения, прогревайте в течение 10 минут на медленном огне и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

2. Полученную жидкость еще раз доведите до кипения и введите уксусную кислоту.

3. Лук очистите, бланшируйте в течение 3 минут в кипятке, затем сразу же остудите под струей холодной воды.

4. Специи выложите на дно полулитровых простерилизованных сухих банок, добавьте лук и залейте его горячим, но не кипящим маринадом.

5. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 5 минут в кастрюле с горячей водой. Затем закатайте банки и остудите, перевернув вниз горлышком.

6. Храните в прохладном месте.

Маринованный лук по-асеновградски

Репчатый лук – 1 кг Черный перец горошком – 15 штук Лавровый лист – 5 штук Стручковый красный перец – 1 штука Соль – 1 столовая ложка 9%-ный уксус – 250 мл Вода – 250 мл

1. Лук очистите, надрежьте в верхней части, положите в банки вместе с перцем, лавровым листом и солью.

2. Лук залейте уксусом, смешанным с водой.

3. Банки закатайте прокипяченными крышками.

Салат из лука с томатами

Репчатый лук – 2 кг Томаты – 2 кг Зелень петрушки – 150 г Сладкий перец – 4 штуки Растительное масло – 250 мл Уксус, сахар и соль по вкусу

1. Томаты помойте и нарежьте небольшими кубиками.

2. Лук очистите, нарежьте и обжарьте в разогретом растительном масле.

3. Перец помойте, удалите семена, снимите кожицу, а мякоть нарежьте соломкой.

4. Зелень помойте и нарубите.

5. Соедините лук, перец и томаты, доведите смесь до кипения на медленном огне, добавьте зелень, сахар и соль, прогревайте еще 15 минут, а затем разложите по стерилизованным банкам и влейте в каждую уксус.

6. Банки закатайте крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

7. Готовый продукт храните в холодном месте.

Салат из лука с рисом

Репчатый лук – 2 кг Морковь – 2 кг Сладкий перец – 2 кг Томатный сок – 3 л Растительное масло – 1 л Рис – 250 г Сахар – 150 г Соль – 3 столовые ложки

1. Рис промойте, положите в эмалированную кастрюлю,

залейте томатным соком и варите до готовности.

2. Лук и морковь очистите и измельчите.

3. У перца удалите плодоножки и семена, мякоть нарежьте тонкой соломкой, соедините с луком и морковью и обжарьте в разогретом растительном масле.

4. Обжаренные овощи смешайте с рисом, добавьте сахар и соль, поставьте на медленный огонь и тушите в течение 10 минут.

5. Горячий салат разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными крышками, переверните вниз горлышком и укутайте теплым одеялом.

Чеснок

Чесночный сок

Головки и стебли чеснока

1. Чеснок очистите, помойте, стебли и зубчики пропустите через мясорубку.

2. Из полученной массы отожмите сок, процедите его через сложенную в несколько слоев марлю, оставьте на несколько часов, разлейте по бутылкам и герметично укупорьте.

Чесночный сироп

Чеснок – 100 г Гречишный мед – 150 мл

1. Чеснок очистите, измельчите, соедините с медом и поставьте на 20 минут на медленный огонь. Нагревайте при постоянном помешивании.

2. Чесночную смесь накройте крышкой и прогревайте еще 5 минут.

3. Полученную массу переложите в банку и закатайте крышкой.

Чеснок в масле

Чеснок – 3 головки Оливковое, кукурузное или подсолнечное масло – 500 мл

1. Чеснок очистите, положите в простерилизованные бутылки, залейте маслом и герметично укупорьте.

2. Храните продукт в холодильнике.

Овощной салат с чесноком

Чеснок – 300 г Растительное масло – 250 мл Сладкий перец – 13 штук Морковь – 13 штук Томаты – 13 штук Репчатый лук – 8 штук Уксусная эссенция – 1 чайная ложка Соль и молотый черный перец по вкусу

1. У сладкого перца удалите семена и плодоножки, мякоть измельчите вместе с помытыми томатами.

2. Морковь, лук и чеснок очистите и натрите на крупной терке.

3. Овощи соедините, добавьте растительное масло, уксусную эссенцию, соль и перец, поставьте на огонь, доведите до кипения и прогревайте в течение 20 минут при постоянном помешивании.

4. Горячий салат разложите по простерилизованным полулитровым банкам, закатайте их прокипяченными металлическими крышками, переверните вниз горлышком и остудите.

Хрен

Маринованный хрен

Корни хрена – 2 кг Вода – 500 мл 9%-ный уксус – 250 мл Сахар – 30 г Соль – 30 г

1. Хрен тщательно помойте, залейте холодной водой и оставьте на 24 часа.

2. По прошествии указанного времени очистите хрен, натрите его на терке или пропустите через мясорубку.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого соедините воду, сахар и соль, доведите полученную жидкость до кипения и добавьте уксус.

4. Хрен залейте горячим маринадом, тщательно перемешайте, выложите в простерилизованные полулитровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 20 минут и закатайте.

Маринованный хрен со свеклой

Корни хрена – 500 г Свекла – 500 г Вода – 500 мл 9%-ный уксус – 200 мл Сахар – 30 г Соль – 30 г

1. Свеклу помойте, залейте холодной водой и варите, не очищая кожуры, в течение 1,5 часов. После этого остудите, очистите и натрите на мелкой терке.

2. Приготовьте маринад: соедините воду, сахар и соль, доведите до кипения и добавьте уксус.

3. Хрен очистите, пропустите через мясорубку или натрите на крупной терке и соедините со свеклой и горячим маринадом.

4. Готовый продукт разложите по полулитровым банкам, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на водяной бане в течение 20 минут и закатайте.

Маринованный хрен с чесноком

Томаты – 4,5 кг Корни хрена – 1 кг Сладкий перец – 500 г Соль – 100 г Чеснок – 5 головок Жгучий стручковый перец – 1 штука

1. Томаты и сладкий перец помойте, бланшируйте в кипятке в течение 3 минут, сразу же остудите под струей холодной воды и снимите кожицу.

2. У сладкого и жгучего перца удалите плодоножки и семена.

3. Чеснок и хрен очистите.

4. Овощи пропустите через мясорубку и посолите.

5. Полученную массу разложите по полулитровым банкам, закатайте крышками и поставьте на хранение в холодное место.

Маринованный хрен со специями

Корни хрена – 1 кг Вода – 500 мл Сахар – 40 г Соль – 20 г Уксусная эссенция – 2 столовые ложки Гвоздика и корица по вкусу

1. В отдельной посуде соедините воду, сахар и соль, доведите полученную жидкость до кипения, введите корицу и гвоздику, накройте крышкой и остудите до 50° С.

2. К полученному маринаду добавьте уксусную эссенцию, оставьте на 24 часа и процедите через сложенную в несколько слоев марлю.

3. Хрен очистите, помойте, натрите на крупной терке и залейте его маринадом.

4. Полученную массу разложите по простерилизованным полулитровым банкам и закатайте крышками.

Маринованный хрен с лимонной кислотой

Корни хрена – 100 г Лимонная кислота – 40 г Сахар – 30 г Соль – 30 г Вода – 1 л

1. Воду доведите до кипения, добавьте сахар, соль и лимонную кислоту.

2. Хрен очистите, измельчите, залейте горячим маринадом и

переложите в простерилизованные полулитровые банки.

3. Банки пастеризуйте в течение 20 минут и закатайте крышками.

Зелень

Заправка для щей

Листья щавеля – 2,2 кг Зеленый лук – 2,2 кг Зелень укропа – 1,2 кг Соль – 80 г

1. Листья щавеля переберите, помойте, удалите стебли и мелко нарубите вместе с зеленью укропа.

2. Лук помойте и нарежьте небольшими кусочками.

3. Зелень соедините в эмалированной посуде, засыпьте солью, оставьте на 30 минут, после чего переложите в полулитровые банки, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 20 минут и закатайте.

Пюре из щавеля

Щавель – 500 г Вода – 200 мл

1. Щавель помойте, переберите, положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой и варите до размягчения.

2. Протрите щавель в горячем виде через металлическое сито и проварите, не доводя до кипения. Переложите в предварительно подогретые банки и стерилизуйте в течение 1 часа на кипящей водяной бане.

3. Банки закатайте прокипяченными крышками.

Пюре из щавеля и шпината

Щавель – 500 г Шпинат – 500 г Вода – 400 мл

1. Листья шпината и щавеля переберите, тщательно помойте, бланшируйте в течение 5 минут в кипящей воде и сразу же протрите через металлическое сито.

2. Полученное пюре доведите до кипения на медленном огне, прогревайте в течение 10 минут, разложите по предварительно подогретым банкам и стерилизуйте 40 минут, после чего закатайте крышками.

Консервированный щавель

Щавель – 2 кг Вода – 1 л

1. Листья переберите, помойте и бланшируйте в течение 2 минут в кипящей воде.

2. Щавель в горячем виде выложите в подогретые полулитровые банки, залейте водой, в которой листья бланшировались, накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 1 часа и закатайте.

Петрушка в масле

Зелень петрушки – 1 кг Растительное масло – 700 мл

1. Петрушку помойте, нарубите и сушите в течение 4 часов при температуре 60˚ С.

2. Переложите сухую зелень в простерилизованные полулитровые банки и залейте растительным маслом.

3. Банки закатайте крышками и храните в прохладном месте.

Грибы

Маринованные грибы

Грибы (шампиньоны, опята, лисички, белые грибы, подосиновики, подберезовики) – 1 кг 6%-ный уксус – 200 мл Вода – 100 мл Черный перец горошком – 4 штуки Гвоздика – 3 штуки Лавровый лист – 3 штуки Сахар – 1 чайная ложка Соль – 1 столовая ложка Корица – 1 кусочек Лимонная кислота на кончике ножа

1. Грибы рассортируйте по размеру, тщательно очистите, помойте и обрежьте ножки.

2. В отдельной посуде приготовьте маринад, соединив воду, уксус и соль. Полученную жидкость доведите до кипения и опустите в нее грибы. Варите на медленном огне, периодически помешивая и снимая пену.

3. После того как пена перестанет образовываться, добавьте в кастрюлю лимонную кислоту, сахар, корицу, перец, лавровый лист и гвоздику.

4. Опята, лисички, маслята и подберезовики варите 10-15 минут, белые грибы, рыжики и шампиньоны – 20 минут.

5. По прошествии указанного времени снимите кастрюлю с огня, выньте грибы, разложите их по простерилизованным банкам, залейте жидкостью, в которой они варились, закройте пластмассовыми крышками и храните в прохладном темном месте. Срок хранения – около 1 года.

Маринованные грибы с бадьяном

Грибы – 1 кг Вода – 500 мл Бадьян – 3 штуки Лавровый лист – 3 штуки Душистый перец горошком – 3 штуки Корица – 1 кусочек 8%-ный уксус – 1 столовая ложка Соль – 1 столовая ложка Лимонная кислота – на кончике ножа Растительное масло

1. Грибы очистите, помойте, отрежьте ножки.

2. Варите грибы в эмалированной посуде в небольшом количестве воды до мягкости, после чего откиньте их на дуршлаг и слейте воду.

3. В отдельной посуде приготовьте маринад. Для этого соедините воду с солью, доведите полученную жидкость до кипения, добавьте перец, корицу, бадьян, лавровый лист и лимонную кислоту, варите на медленном огне в течение 25 минут.

4. Грибы выложите в полулитровые банки, залейте маринадом, добавьте уксус. Чтобы избежать возникновения плесени на поверхности продукта, налейте в каждую банку небольшое количество пастеризованного растительного масла.

5. Закройте банки пластмассовыми крышками и остудите при комнатной температуре.

6. Храните грибы в прохладном темном месте.

Соленые грибы

Грибы – 10 кг Соль – 400 г Чеснок – 4 головки Листья черной смородины – 20 штук Листья хрена – 5 штук Лавровый лист – 10 штук Душистый перец горошком – 30 штук Черный перец горошком – 30 штук Гвоздика – 15 штук Укроп по вкусу

1. Грибы промойте, залейте водой и оставьте на 4 часа.

2. Слейте воду, выложите грибы ножками вверх в эмалированную посуду, посыпьте солью, добавьте очищенные зубчики чеснока, листья смородины, специи и пряную зелень, сверху положите деревянный кружок и гнет и поставьте в холодное место.

3. Через некоторое время (для рыжиков – 10-12, для валуев – 40-60, для груздей – 30-40 дней) переложите грибы в простерилизованные литровые банки и закатайте прокипяченными крышками.

Глава 4
Замораживание и сушка плодов, ягод, грибов и овощей

Помимо привычного маринования и засолки овощей, фруктов, ягод и грибов, в домашних условиях часто применяются замораживание и сушка. При этих способах консервирования сохраняется значительная часть вкусовых, питательных и ароматических свойств продуктов.

Заморозить и высушить ягоды, овощи, фрукты и грибы несложно. К тому же эти способы хранения продуктов не требуют затрат времени и средств.

Способы замораживания

Замораживание может использоваться наравне с другими методами консервирования, так как в процессе обработки пищевая ценность (содержание белков, углеводов и минеральных веществ) фруктов, овощей и ягод остается неизменной, несмотря на то что при температуре ниже -18° С в овощах, фруктах и ягодах приостанавливается активность ферментов. Это ведет к замедлению физико-химических процессов в тканях этих продуктов.

Если постоянно поддерживать указанную температуру, качество плодов и ягод не изменится. При замораживании в тканях пищевых продуктов сохраняются даже витамины. Следует заметить, что качество готового замороженного продукта напрямую зависит от качества исходного сырья. Также на него может повлиять время сбора урожая. Желательно произвести замораживание не позднее чем через 2 часа после сбора ягод и плодов, которые должны находиться в стадии потребительской зрелости.

Способов замораживания существует несколько. Фрукты можно заморозить пересыпанными сахаром, в виде сока или пюре, россыпью или с сахарным сиропом. Перед обычной заморозкой сырье необходимо промыть и перебрать, высыпать тонким слоем на поднос или сито и поместить на некоторое время в морозильную камеру. После заморозки сырье нужно пересыпать в полиэтиленовые пакеты и снова убрать в морозильник на хранение.

Если вы решили заморозить ягоды вперемешку с сахаром, следует сначала промыть их, перебрать и слоями уложить в подготовленную тару, пересыпая сахаром. Также можно заморозить плоды и ягоды в натуральном соке или сахарном сиропе. В зависимости от кислотности сырья сироп приготавливайте 40%– или 60%-ным. При более высокой концентрации вам потребуется больше времени для замораживания. Промытые ягоды и плоды следует поместить в тару и залить соком или сиропом. Сок предварительно осветлите, а также добавьте сахар и лимонную кислоту.

Для удобства хранения замороженных овощей и фруктов чаще всего используются брикеты или полиэтиленовые пакеты. Упаковывая сырье, необходимо тщательно следить за тем, чтобы оно не контактировало с воздухом. Срок хранения пищевых продуктов зависит от температуры воздуха в морозильной камере или холодильнике: при -6° С плоды и овощи хранятся около 3-4

дней, а при -18° С – от 4 до 12 месяцев в зависимости от вида сырья.

Таблица 1
Срок хранения плодов и ягод

Плоды и ягоды	Срок хранения, в месяцах
Томаты	От 3 до 6
Сладкий перец	От 4 до 6
Цветная капуста	От 6 до 8
Зеленый лук	От 6 до 8
Абрикосы, черешня	От 8 до 12
Петрушка	От 8 до 12
Фасоль, зеленый горошек	От 8 до 12
Клубника, малина	От 8 до 12
Ревень, слива, крыжовник, смородина	От 8 до 12

Замороженные свежие плоды, ягоды и овощи

Замораживание считается одним из самых эффективных способов хранения в домашних условиях свежих ягод, фруктов и овощей. В отличие от других способов консервирования при замораживании сохраняется большая часть питательных, вкусовых и ароматических веществ. Также его преимуществом является незначительное изменение химического состава продуктов: при данном способе сохраняется около 87% витамина С.

Для замораживания фруктов, ягод и овощей в домашних условиях используются холодильники и морозильные камеры. При температуре -12-25° С можно быстро и равномерно заморозить продукты и обеспечить их хранение в течение нескольких месяцев.

Преимуществом быстрого замораживания является то, что при нем в межклеточных пространствах растительного сырья образуются довольно мелкие кристаллы льда, которые незначительно повреждают ткани при оттаивании.

Размораживание после медленного замораживания может привести к серьезным повреждениям тканей продуктов и обильному выделению сока.

Для того чтобы достичь быстрой заморозки, следует разложить продукт тонким слоем или выставить минимальную температуру (в зависимости от марки холодильника). Вообще желательно отбирать для заморозки самые мелкие плоды, так как в них сохранится большее количество полезных веществ.

Помните, что качество замороженного продукта напрямую зависит от качества используемого сырья. Прежде чем приступить к заморозке, тщательно переберите фрукты, овощи и ягоды, удалите поврежденные, отложите самые крепкие и сочные. Постарайтесь заложить сырье в морозильную камеру не позднее чем через 2 часа после сбора. Наиболее подходящими считаются ягоды и фрукты, находящиеся в стадии потребительской зрелости. Овощи рекомендуется собирать в начальной стадии зрелости, так как после заморозки их лучше всего подвергать тепловой обработке.

Перед замораживанием овощи, фрукты и ягоды нужно рассортировать, очистить, тщательно помыть, подсушить на сите. Для сохранения окраски овощей можно бланшировать их в течение нескольких минут в кипятке, а затем сразу же остудить, окунув в холодную воду.

Ягоды часто замораживают россыпью. Для этого подготовьте ягоды и рассыпьте их на противне или сите, после чего поставьте в морозильное отделение на несколько часов. Замороженный продукт пересыпьте в полиэтиленовые пакеты, завяжите их и поместите обратно в морозильную камеру.

Чаще всего замороженные продукты хранятся в полиэтиленовых пакетах или брикетах. Хранение в полиэтиленовых пакетах имеет свои преимущества: при таком способе влага не испаряется, а качество продукта сохраняется.

Для изготовления брикетов применяются самые разнообразные формы: стаканчики или коробки из парафинированного картона, жестяные консервные банки без крышек, полимерные формы и т. д.

Также можно использовать стеклянные банки, но при этом надо помнить, что заполнять их лучше не более чем на 90% объема, так как при замораживании продукты увеличиваются в объеме.

Прежде чем поместить продукты в морозильную камеру, следует тщательно их запаковать, чтобы избежать контакта с воздухом. Плохо запакованные продукты будут выделять пары, которые конденсируются и образуют снеговую шубу на стенках

морозильника.

При хранении замороженных овощей, фруктов и ягод необходимо следить за тем, чтобы они не подтаивали. Размороженные продукты надо сразу же использовать, повторной заморозке они не подлежат. В том случае, если употребление размороженных продуктов затруднительно, подвергните их тепловой обработке, остудите и снова заморозьте.

Размораживать продукты желательно, поместив их на 30-45 минут в емкость с холодной водой. При этом стоит избегать контакта продукта с воздухом и выделения сока. Можно использовать размораживание при комнатной температуре, но данный процесс длится довольно долго и имеет ряд недостатков: при таком способе теряется большая часть витамина С и сока, а также почти в 40 раз увеличивается рост микрофлоры.

Рекомендуется размораживать продукты, положив их на нижнюю полку холодильника, где поддерживается температура около 4° С. Процесс оттаивания займет от 5 до 8 часов.

Замороженные в свежем виде овощи размораживать не стоит, желательно сразу же подвергнуть их тепловой обработке. Следует заметить, что ее продолжительность уменьшится в 2 раза.

Замороженные пюре и соки

Замораживание пюре и соков из овощей, фруктов и ягод часто используется при домашнем консервировании. Это позволяет не подвергать продукты дополнительной тепловой обработке.

Для замораживания пюре и соки готовьте так же, как и обычно. Можно добавить сахар, соль и специи по вкусу, а после размораживания использовать продукт как готовое блюдо.

Замораживание зелени

Для замораживания в домашних условиях наиболее подходящей считается зелень петрушки, сельдерея и укропа.

Укроп рекомендуется замораживать в начале лета. Так как он используется при приготовлении блюд в малых количествах, можно сделать заготовку на несколько месяцев. Перед замораживанием переберите зелень, тщательно промойте ее, несколько раз меняя воду, слегка подсушите и выложите в форму. Можно укладывать укроп в брикеты или замораживать его связанным в небольшие пучки. Чтобы укроп не смерзся в общую массу, веточки или пучки следует замораживать по отдельности, а затем перекладывать в брикет, слегка приминая рукой.

Зелень петрушки и сельдерея замораживайте по такой же технологии или мелко нарубленными – вкусовые качества продукта при этом не меняются.

Замораживание грибов

Замораживание грибов является одним из самых популярных видов консервирования этого продукта. При заморозке грибы сохраняют свой вкус, цвет, запах и питательную ценность. Единственным недостатком такого способа заготовки можно назвать то, что после тепловой обработки замороженные грибы теряют большую часть своего объема. Для того чтобы уменьшить объем грибов перед заморозкой, рекомендуется предварительно обжарить или отварить их.

Самыми подходящими для заморозки считаются шампиньоны, белые грибы, подосиновики, маслята и рыжики, а также те грибы, которые не содержат кислого или горького млечного сока.

Перед заморозкой свежих грибов необходимо тщательно их очистить, обрезать ножки и помыть в холодной проточной воде. После этого рекомендуется обсушить грибы на полотенце, нарезать небольшими ломтиками и разложить небольшими порциями по полиэтиленовым пакетам. При этом учитывайте, что в одном пакете должно быть столько грибов, сколько вы собираетесь использовать за один раз, чтобы не подвергать их вторичному замораживанию.

Подготовленные таким образом грибы могут храниться более 6 месяцев. Перед употреблением их не стоит размораживать – выложите грибы прямо в кастрюлю или на сковороду.

Заморозить можно и грибы, отваренные в воде или собственном соку.

Для того чтобы грибы сохранили свой вкус и запах, при варке добавьте в воду небольшое количество соли. Опускайте грибы в кипящую воду и варите около 10-20 минут в зависимости от вида грибов.

Больше питательных качеств сохраняется у грибов, отваренных в собственном соку. Этот процесс больше напоминает обжаривание: подготовленные грибы выкладываются в глубокую сковороду или сотейник и прогреваются на медленном огне до уменьшения первоначального объема в 3-5 раз. При нагревании посуды до 70-80° С грибы начинают выделять сок и обжариваются в нем.

Часто для замораживания применяются грибы, жаренные без добавления соли и специй. Перекладывать в полиэтиленовые

пакеты их стоит только после полного остывания.

Сушка плодов, ягод, грибов и зелени

Сушка считается легким, нетрудоемким и наиболее дешевым способом консервирования. При этом уничтожаются все микроорганизмы, так как из плодов, ягод, грибов и зелени удаляется большая часть воды, необходимой для их жизнедеятельности. Во время сушки прекращаются все биохимические процессы, замедляется деятельность ферментов и повышается концентрация клеточного сока.

Чтобы получить качественные высушенные плоды, ягоды, грибы и зелень, необходимо тщательно выбирать сырье.

Перезревшие, как и недозревшие, ягоды и плоды непригодны для сушки. Оптимальной для сушки считается стадия потребительской зрелости, а зеленый горошек и фасоль лучше всего подготавливать данным способом к хранению, когда они находятся на начальной стадии зрелости.

Прежде чем приступить к сушке, сырье следует хорошо подготовить. Для этого плоды, ягоды, зелень и грибы переберите и рассортируйте по величине (в том случае, если они будут засушены целиком). После этого их надо промыть в проточной воде. Можно добавить при этом небольшое количество столового уксуса (1 столовую ложку на 1 л воды) или питьевой соды (примерно 5-6 г на 1 л воды). Так вы удалите с поверхности плодов остатки ядохимикатов, которые применялись во время их роста.

Далее срежьте несъедобные части растений (плодоножки, наружные листья, кожицу), еще раз промойте плоды и нарежьте, если это требуется, соломкой, кружками или столбиками, что увеличит площадь испарения и, следовательно, ускорит сушку.

Чтобы во время данного процесса сырье не потемнело, можно его отбелить с помощью вымачивания в растворе лимонной кислоты или соли, приготовленном из расчета 5-10 г на 1 л воды. Светлые плоды для ускорения сушки и сохранения окраски проварите в течение нескольких минут в сахарном сиропе. Нарезанные грибы желательно бланшировать.

Плоды и ягоды с кислым вкусом рекомендуется засахарить до сушки – так они станут более сладкими и сохранят естественный цвет. К тому же с помощью этого метода можно ускорить процесс сушки. Промытые и перебранные ягоды нужно залить подготовленным сахарным сиропом (200 г сахара на 1 л воды) и оставить в холодном месте на 6-8 часов. После этого ягоды надо откинуть на дуршлаг, слить сироп, подогреть его и снова залить сырье. Через 6-8 часов сироп следует нагреть до кипения еще раз,

вместе с ягодами или плодами. После такой обработки ягоды необходимо еще раз откинуть на дуршлаг и рассыпать на чистой ткани тонким слоем.

Вы можете сушить ягоды или плоды на солнце. Для этого желательно использовать сита из нержавеющего металла размером примерно 80 см в ширину и 150 см в длину, с деревянными бортиками высотой 5-7 см. Для большего удобства рекомендуется прикрепить к ситу ножки – это позволит обеспечить лучший приток воздуха.

Плоды и овощи можно сушить, нанизав их на нитку, а зелень – связав в пучок.

Для хранения подходят только тщательно просушенные фрукты, овощи, грибы и зелень. Прежде чем расфасовать продукт, его следует внимательно осмотреть, так как даже самый маленький непросушенный кусочек может стать причиной возникновения плесени. Фрукты и овощи после сушки рекомендуется выложить в сухую емкость и оставить на 2 дня для того, чтобы влажность продукта выровнялась. Только после этого раскладывайте подготовленный продукт по банкам. Желательно использовать емкости из светонепроницаемого стекла и герметично их укупоривать.

В домашних условиях может применяться и искусственная сушка – в духовке газовой или электрической плиты. Предварительно рекомендуется слегка подвялить плоды и ягоды. Для этого следует расстелить на противне белую чистую бумагу, рассыпать подготовленное сырье и поставить на самую верхнюю полку в духовке. Через некоторое время противень можно опустить ниже. При сушке дверца духовки должна быть слегка приоткрытой, иначе плоды и ягоды запекутся.

Хорошо высушенные плоды и ягоды не должны выделять сок, а также ломаться при сжатии. У абрикосов, сливы и вишни косточка должна легко отделяться от эластичной мякоти при скручивании.

Сушка овощей – более трудоемкий и ответственный процесс, так как они содержат в своем составе меньше сахаров.

Сушить можно и грибы, например опята, сморчки, лисички, зонтики и все трубчатые. Мыть грибы перед сушкой не надо, лучше ограничиться тщательной очисткой кисточкой, мягкой тряпкой или небольшим кусочком поролона от грязи, травы и листьев.

Мелкие грибы можно сушить целиком, крупные желательно разрезать на несколько частей. Белые грибы надо сушить, отделив шляпки от ножек.

Существует несколько видов сушки грибов, используя каждый

из которых следует соблюдать некоторые правила.

♦ Нельзя прерывать процесс сушки грибов.

♦ Во время сушки необходимо поддерживать в помещении постоянную температуру воздуха.

♦ Желательно следить за тем, чтобы влажные испарения удалялись, а свежий воздух на протяжении всего процесса сушки беспрепятственно поступал к грибам.

♦ В начале сушки грибы следует подвялить при температуре 40-50° С, затем подсушить до готовности при 60-80° С. Следите за тем, чтобы температура воздуха не превышала 95° С, иначе грибы потеряют свой естественный вкус, цвет и запах.

Если вы не нарушите ни одного правила во время сушки, то грибы будут эластичными и легкими. Хранить их можно около 2 лет в мешочках из хлопчатобумажной ткани, стеклянных или жестяных банках с плотно закрывающимися крышками.

Из сушеных грибов легко приготовить более универсальный продукт – порошок, который может быть использован в качестве добавки, придающей различным блюдам пикантный вкус и приятный аромат.

Для его приготовления необходимо более тщательно высушить грибы – до той консистенции, когда их можно будет без труда раскрошить. Затем надо измельчить грибы до порошкообразного состояния в кофемолке или кухонном комбайне.

Хранить порошок из высушенных грибов рекомендуется в стеклянных, плотно закрывающихся банках или бутылках небольшого объема в прохладном сухом месте. Срок хранения – около 3 лет.

Сушка грибов

Для сушки пригодны грибы, не имеющие горьковатого привкуса. Желательно отбирать самые крепкие экземпляры. Можно сушить грибы на свежем воздухе или в духовке, но самым приемлемым вариантом считается сушка в русской печи. Главное, обеспечить постепенное течение процесса, чтобы грибы медленно избавлялись от влаги.

Следует помнить, что сушеные грибы легко впитывают чужие запахи, поэтому их не рекомендуется хранить рядом со специями или сильнопахнущими продуктами.

Большое количество сушеных грибов можно хранить в пакетах из плотного полиэтилена, а также в застеленных целлофаном металлических, деревянных или картонных ящиках.

Если во время хранения сушеных грибов в емкости забрались насекомые-вредители, рекомендуется сразу же продезинфицировать продукт. Для этого следует рассыпать грибы на противне, поставить в разогретую до 60-70° С духовку и оставить на 25-30 минут.

Приложение

Практические советы по хранению свежих овощей и фруктов

Готовиться к хранению будущего урожая нужно еще весной. В особенности это касается тех, кто предполагает заложить на хранение фрукты и овощи с собственного дачного участка. Если вы заядлый огородник, то наверняка знаете, что качество зимних запасов в первую очередь зависит от того, насколько хорошо удобрена почва, удалены сорняки, проведена профилактика болезней растений и приняты меры по уничтожению вредителей.

В период уборки урожая правильность и своевременность сбора овощей и фруктов определяет не только количество, но также качество зимних запасов. В идеале сбор садовых и огородных культур следует планировать по биодинамическому календарю. При этом необходимо помнить, что даты этого календаря для сохранности урожая значат намного больше, чем дождливые дни.

В «корневые» дни следует убирать картофель и другие корнеплоды, в «цветочные» и «плодовые» – фрукты или капусту. Даже если в эти дни на улице пасмурно или идет дождь, сбор урожая не стоит откладывать. Собранные овощи и фрукты следует просто просушить, после чего отправить на хранение в погреб.

После уборки корнеплоды и клубни обязательно отсортируйте, откладывая все нестандартные, с признаками повреждений или заболеваний. Клубни картофеля, предназначенные на семена, нужно сразу же отделить от тех, что определены для кулинарных целей. Это необходимо сделать хотя бы потому, что семенной материал следует транспортировать к месту хранения особенно бережно.

Если овощи или фрукты собраны в неблагоприятных погодных или биодинамических условиях, их рекомендуется заложить на хранение немного позже, чем собранные в «правильные» дни. Это делается для того, чтобы менее лежкие партии урожая пошли в пищу как можно раньше. Таким образом значительно сокращаются потери при хранении.

Кроме того, корнеплоды и клубни картофеля перед закладкой в погреб обязательно должны полежать на солнце хотя бы несколько часов – это помогает предохранить их от многих заболеваний, развивающихся при длительном хранении.

После того как овощи заложены в погреб, нужно периодически контролировать условия их хранения. Это означает,

что, прежде чем создать в погребе номинальную температуру хранения, нужно дать овощам «отдохнуть» от послеуборочного стресса. В данный период температуру в погребе следует снижать постепенно, начиная с 12-15˚ С. И только через 1-1,5 месяца она должна достигнуть 8-10˚ С. Как правило, никаких особых приспособлений для этого не требуется, так как через полтора месяца после уборки овощей и фруктов температура окружающего воздуха снижается сама собой, ведь это время приходится на середину-конец октября.

К этому времени повреждения, полученные корнеплодами и фруктами при уборке, обычно затягиваются, а скрытые заболевания, наоборот, становятся хорошо заметны. Не упустите момента, чтобы перебрать зимние запасы, выбраковав все, что не подлежит длительному хранению.

В зимний период температура в погребе не должна превышать 2-3˚ С. При таких условиях хорошо сохраняется большинство овощей и фруктов. Правда, для семенного картофеля температура хранения должна быть несколько ниже – 1-2˚ С. А если в конце зимы температуру в погребе снизить до 0-1˚ С, то можно обеспечить почти 100%-ную сохранность даже столового картофеля.

Что касается таких корнеплодов, как свекла или черная редька, то для них оптимальной является температура от 1 до 3˚ С. Морковь и капуста переносят ее снижение до -1˚ С. Таким образом, соблюдая все условия выращивания, сбора и хранения овощей и фруктов, можно обеспечить хорошую сохранность урожая не только в течение зимних месяцев, но и до поздней весны.

В отличие от дачников, те, кто закладывает в погреб овощи, купленные на рынке, оказываются в менее благоприятном положении. Однако и в данном случае можно принять все возможные меры для сохранности зимних запасов. Во-первых, это касается подготовки погреба, во-вторых, тщательной просушки и отбора овощей, а в-третьих, соблюдения режима их хранения.

Подготовка погреба

Примерно с мая, когда устанавливаются теплые солнечные дни, нужно в обязательном порядке просушить и проветрить погреб. Затем, чтобы подавить жизнедеятельность грибков и болезнетворных бактерий, помещение следует побелить с добавлением в раствор мела раствора медного купороса (100 г на ведро побелки). Для того чтобы дезинфекция была более эффективной, вместо мела можно взять свежепогашенную известь, так как она обладает более выраженными антисептическими свойствами.

Перед тем как приступить к побелке, деревянные полки и тару, в которой хранились овощи, нужно вынести наверх, вымыть горячей водой с содой и мылом и хорошо просушить на солнце. Затем деревянные конструкции погреба следует обработать 10%-ным раствором медного или железного купороса. Этим же средством посыпьте и земляной пол погреба.

Вместо купороса можно воспользоваться известью-пушонкой, насыпав ее тонким слоем (0,5-1 см) по всей поверхности пола.

Если в прошлом сезоне в вашем погребе появилась зеленая плесень, помещение необходимо окурить садовой серой. Ее можно приобрести в любом магазине для дачников. Кроме того, плесень и попавших в погреб вредных насекомых можно уничтожить парами, образующимися при гашении извести.

Для этого нужно взять по 3 кг негашеной извести на каждые 10 кубометров объема погреба, насыпать (осторожно!) ее в бочку или большой бак и залить водой. После этого необходимо очень быстро покинуть погреб, так как пары, выделяющиеся при гашении извести вредны, для легких человека.

Дезинфекцию парами извести нужно проводить обязательно вдвоем. Процедуру рекомендуется повторять не менее 2 раз с промежутком в 1-1,5 недели. В этом случае плесневые грибки и насекомые не смогут восстановить жизнеспособность. Если же в погребе предполагается хранить семенной материал, то дополнительно обработайте помещение 3-4%-ным раствором хлорной извести.

Чтобы погреб в течение всей зимы оставался сухим, его необходимо изолировать от влаги и позаботиться о достаточной вытяжной вентиляции.

Для хорошего воздухообмена достаточно проложить в стенах погреба две вентиляционные трубы диаметром 12 х 12 см^2. В том случае, если имеется возможность монтажа только одной трубы, ее диаметр должен быть не менее 15 см^2. Дело в том, что такую

трубу предполагается разделить на два канала, по одному из которых воздух будет выходить из погреба, а по другому входить.

Для контроля температуры и влажности воздуха в погребе следует установить термометр и гигрометр. Термометр должен быть спиртовой, чтобы в случае, когда он разобьется, вам не нужно было не утруждать себя небезопасной работой по нейтрализации ртутных паров.

Хранение урожая

Хранение свежих корнеплодов обычно не вызывает особых проблем, ни в том случае, когда овощи выращены на своем огороде, ни если зимние запасы приобретены на ближайшем рынке. В хорошо оборудованном погребе можно в течение всей зимы хранить не только капусту и корнеплоды, но также яблоки, груши, белые коренья и даже арбузы и дыни.

Что касается качества корнеплодов, то об этом уже шла речь выше. Относительно качества фруктов применимы те же самые требования. Яблоки и груши, предназначенные для длительного хранения, должны быть тщательно отобраны. Из фруктов для зимнего хранения годятся только собранные с деревьев, а падалицу или слегка подпорченные вредителями плоды лучше сразу же переработать.

Самый простой способ хранения корнеплодов – в деревянных ящиках, насыпав слоями, при этой каждый слой нужно пересыпать речным песком. Для хранения картофеля достаточно иметь в погребе сухой деревянный ящик, куда клубни нужно насыпать навалом и прикрыть сухой соломой.

Лук и чеснок чаще хранят вне погреба, при комнатной температуре, либо поместив их в старый чулок, либо завязав в косы. Последнее возможно только тогда, когда луковицы выкопаны вместе с остатками засохшей ботвы.

Что касается фруктов, то их можно хранить несколькими способами. В одном случае плоды нужно протереть тряпкой, смоченной в глицерине, в другом – завернуть каждый в отдельный лист бумаги, в третьем – переложить ряды фруктов сухой древесной стружкой. Однако во всех трех случаях свежие плоды не следует хранить рядом с овощами, например картофелем, луком или чесноком, так как они могут впитать запах корнеплодов и пахучих луковичных.

Кроме прочего, при хранении фруктов в погребе необходимо поддерживать постоянную влажность воздуха, которая не должна опускаться ниже 80%. В противном случае плоды будут вянуть. Оптимальной для хранения фруктов является температура, близкая к 0° С.

Картофель

Среди многих дачников, да и не только, широко распространено мнение, что ранний картофель непригоден для длительного хранения, так как быстро загнивает и дает ростки.

Однако специалисты в один голос утверждают, что неприятности при хранении картофеля зависят не от его сортовых характеристик, а скорее от погодных условий, при которых происходило развитие растения и сбор урожая.

Например, если лето выдалось дождливым и влажным, риск заражения клубней фитофторой резко возрастает. Чтобы подобного не произошло, следует регулярно обрабатывать растения противогрибковыми препаратами. Естественным врагом фитофторы является грибок триходерма, который присутствует на побегах крапивы двудомной. Целебный настой можно приготовить, выдержав цветущие стебли крапивы в течение суток в холодной воде.

Кроме промышленных противогрибковых препаратов и настоя крапивы бороться с фитофторой рекомендуется с помощью отвара хвоща полевого. Для этого 150 г травы хвоща нужно варить в 1 л воды на водяной бане в течение 30 минут. После этого смеси нужно дать настояться в течение часа, развести в ведре воды и опрыскать растения. Этот метод эффективен не только против фитофторы, но и против фузариоза, мучнистой росы, пеноспороза и пр.

Средствами, приготовленными из травы хвоща полевого, следует проводить обработку либо почвы после посева картофеля, либо самих растений на ранних этапах вегетации. При необходимости опрыскивание нужно повторить.

Оптимальными условиями хранения картофеля являются влажность воздуха 85-90% при температуре 2-3° С. Для того чтобы всю зиму поддерживать в погребе такие условия хранения, достаточно утеплить стены и творило погреба, чтобы он не мог промерзнуть даже в самые лютые морозы. Эта мера бывает эффективна и в случае неожиданной оттепели, так как утепленные стены и крышка не позволят теплому воздуху проникнуть внутрь погреба.

Перед тем как засыпать картофель на хранение, его следует просушить на воздухе от нескольких часов до 1-2 дней. Насыпать клубни в тару следует слоем не более 1,5 м. В ящиках следует проделать отверстия для того, чтобы воздух лучше поступал к нижним слоям корнеплодов. Кроме того, тара с картофелем ни в коем случае не должна стоять прямо на полу погреба. Ящик с корнеплодами нужно поставить на деревянную подставку высотой от 15 до 20 см и никогда не придвигать вплотную к стене погреба.

Если во время хранения картофель сверху запотевает, то, чтобы предупредить гниль, нужно накрыть ящик с клубнями обычной мешковиной, набитой сухими опилками, которые быстро

впитают избыток влаги. При высокой влажности, когда даже покровный слой мешковины быстро пропитывается влагой, нужно срочно заменить покрытие. В качестве дополнительного средства, впитывающего излишнюю влагу с клубней, можно использовать обычную свеклу, которую следует насыпать небольшим слоем поверх картофеля.

Капуста

Оптимальными условиями для хранения капусты являются влажность воздуха 90-98% при температуре от -1 до 1˚ С. Хранить белокочанную капусту можно разными способами. Например, подвесив кочаны к потолку погреба. Если предполагается хранить вилки именно таким образом, то поздней осенью, перед наступлением стойких заморозков, капусту необходимо выкопать вместе с корнями. Затем удалить с кочанов верхние листья, просушить на воздухе и связать попарно. Каждую пару вилков следует подвесить к потолку погреба. Данный способ позволяет сохранять капусту свежей до самой весны. При этом нужно помнить, что подвешенные кочаны ни в коем случае не должны касаться друг друга.

Если описанный способ хранения капусты по каким-либо причинам для вас неприемлем, то небольшое количество кочанов можно просто разложить на сухие полки погреба. Однако в данном случае необходимо периодически проверять вилки и удалять подпорченные листья.

Третьим способом хранения свежей белокочанной капусты является следующий: в полу погреба нужно выкопать подходящих размеров канавку, в которую сложить подготовленные кочаны кочерыгами вверх. После этого вилки следует засыпать землей так, чтобы над капустой образовался слой не менее 10 см. В холодном погребе с наступлением морозов землю нужно регулярно подсыпать, чтобы капуста не промерзала. В некоторые зимы слой земли над капустными вилками может достигать 30 см.

В сухом, хорошо проветриваемом погребе применим следующий способ хранения белокочанной и цветной капусты. Вилки белокочанной капусты нужно выкопать с корнями и посадить в сухой песок. С кочанами цветной капусты нужно проделать то же самое, однако их необходимо выкопать из грядки вместе с небольшими комьями земли. При хранении вилки не должны касаться друг друга, а кочаны цветной капусты рекомендуется дополнительно перевязать, так как она в процессе хранения может пойти в рост.

Некоторые опытные садоводы сохраняют вилки белокочанной капусты в глине. Для этого кочаны нужно срубить, обвязать каждый прочным шпагатом, оставив удобную петлю. Затем очищенный вилок следует обмакнуть в разведенную глину. При этом глиняный раствор по консистенции должен напоминать густую сметану. После того как весь кочан будет покрыт глиной, его следует просушить и подвесить к потолку погреба.

Болезни капусты, возникающие при хранении. Многие сталкиваются с тем, что заложенные в погреб внешне здоровые вилки ни с того ни с сего начинают гнить.

Например, при разрезе очередного кочана вдруг обнаруживаются сухие потемневшие листья, черные точки, сухие «сеточки» или покрывшиеся пятнами прожилки.

Загнивание капусты во время хранения обусловлено поражением ее тканей различными заболеваниями, которые не дают о себе знать в процессе подготовки зимних запасов. Это прежде всего белая и серая гниль, слизистый бактериоз, ризоктониоз и пр. Заражение ими происходит в результате неправильных условий выращивания, небрежной уборки и подготовки овощей к хранению.

Так, серая гниль появляется на капусте в виде мокнущих слизистых пятен, местами покрытых серым пушистым налетом. Обычно процесс гниения начинается на кочанах там, где были нанесены повреждения при уборке или транспортировке, а также на слегка подмороженных листьях. Появление серой гнили опасно тем, что она быстро распространяется по всему погребу: играют свою роль соприкосновение здоровых кочанов с больными и споры, которые переносятся по воздуху. И чем выше температура хранения овощей, тем быстрее серая гниль охватывает все новые и новые вилки, причем эта болезнь может поразить не только капусту, но и многие другие овощи.

Белокочанная капуста, как правило, не боится низких температур, и кратковременное подмораживание ей не вредит. Однако длительное хранение при температуре ниже 0° С приводит к тому, что замерзшие листья и капустный сок препятствуют проникновению воздуха к внутренней части кочана. Этот фактор может вызвать омертвение и разложение тканей. Такие пятна и вмятины в народе называют «тумаками». После оттаивания поврежденные вилки быстро загнивают и уже непригодны в пищу.

При повреждении урожая белой гнилью наружные листья кочана загнивают, становясь осклизлыми, а между поврежденными листьями образуется грибница, внешне похожая на кусочки белой ваты. В дальнейшем «вата» покрывается

многочисленными черными точками – склероциями – различной формы и величины.

Заражение капусты белой гнилью обычно происходит в период срезания кочанов. Заболевание быстро развивается, если уборка проводилась при влажной погоде, в дождь, а в дальнейшем были нарушены некоторые параметры хранения, например температурный режим. Пораженный белой гнилью кочан сгнивает полностью в короткие сроки, становясь источников инфекции для других запасов.

Загнивание листьев у основания кочерыги является признаком ризоктониоза. Это заболевание начинается еще в процессе вегетации и, как правило, поражает поздние сорта белокочанной капусты. Особенно сильно кочаны бывают поражены в дождливые годы. Первыми признаками ризоктониоза являются плоские черные склероции, образующиеся на пораженных листьях. Загнившие листья приобретают бурый оттенок, местами покрываясь редким светлым пушком.

Со временем поврежденные листья отгнивают, становясь желтыми, сухими и прозрачными. Ризоктониоз быстрее развивается при высокой температуре в погребе. Заболевание распространяется при прямом контакте больных кочанов со здоровыми.

При слизистом бактериозе наблюдается ослизнение и отгнивание листьев, сопровождающееся полным размягчением тканей и появлением неприятного запаха. Слизистым бактериозом обычно бывают заражены кочаны, травмированные при транспортировке или во время уборки, а также растрескавшиеся, подмороженные, поврежденные насекомыми или другими болезнями. Слизистый бактериоз быстро развивается в погребах с высокой влажностью и повышенной температурой воздуха.

В значительной степени снижается качество зимних запасов при поражении капусты сосудистым бактериозом. Заражение этой болезнью происходит в период активной вегетации растения, а при хранении проявляется в виде бурых штрихов, или точек, или хорошо заметной темной «сеточки».

Точечный некроз характеризуется возникновением на кочанах запавших мелких темных пятнышек. Это физиологическое заболевание может быть вызвано не одной, а целым комплексом причин, начиная от способа внесения удобрений и заканчивая особенностями того или иного сорта капусты. Непоследнюю роль в этом играют и условия хранения зимних запасов.

В заключение можно сказать, что при хранении капуста не

переносит ни слишком высоких, ни слишком низких температур. Что касается тех кочанов, которые мы приносим из погреба или магазина, то их желательно использовать в пищу сразу. Длительное хранение в бытовом холодильнике отрицательно сказывается на качестве капусты и нередко приводит к загниванию кочанов.

Морковь

Для закладки в погреб подходят не все сорта моркови, а только поздние или гибриды, специально предназначенные для долгого хранения. Однако в погребе часть урожая может быть потеряна, хотя при строгом соблюдении условий хранения корнеплоды моркови могут пролежать без порчи достаточно долго, от 4 до 8 месяцев. Оптимальный режим хранения моркови – при влажности 95-100% и температуре от 0 до -1˚ С.

Способов хранения моркови множество: в ящиках, ямах, штабелях, пирамидах или полиэтиленовых мешках.

Если вы решили заложить в погреб большую партию корнеплодов, то вам следует знать, что в процессе хранения верхние слои овощей могут быть подпорчены из-за избытка влаги. Однако оставлять морковь сухой тоже не рекомендуется, так как в этом случае корнеплоды быстро вянут и теряют свои пищевые качества.

Поэтому в погребе, где хранится морковь, всегда должна быть достаточная влажность воздуха. Штабеля или бурты моркови необходимо накрывать мокрой мешковиной и принимать любые меры по повышению влажности воздуха: например, регулярно поливать пол или размещать вокруг тары с морковью емкости с водой.

Морковь, предназначенную для закладки в погреб, обычно убирают в поздние сроки, тогда, когда есть возможность заложить корнеплоды в уже остывший погреб. В домашнем погребе проще всего хранить морковь в ящиках с плотными стенками вместимостью не более 20-25 кг. Перед тем как заложить морковь на хранение, необходимо обрезать ботву вровень с закругленной частью корнеплода. Таким образом вы уничтожите все почки, которые при хранении могут пойти в рост.

Для того чтобы морковь дольше оставалась сочной, на дно ящика нужно насыпать слой влажного песка толщиной несколько сантиметром, затем уложить ряд корнеплодов и засыпать его еще одним слоем песка. То же самое сделайте со всеми рядами моркови, включая последний.

При хранении в буртах, штабелях или пирамидах также

рекомендуется пересыпать ряды корнеплодов влажным песком. Песок, предназначенный для пересыпания моркови, должен быть увлажнен настолько, чтобы при сжатии в руке из него не капала вода, но сам комок при этом не рассыпался. По мере высыхания верхнего слоя песок необходимо увлажнять.

Хорошо зарекомендовал себя метод хранения моркови в полиэтиленовых мешках. При этом наблюдаются наименьшие потери и очень незначительное количество проросших корнеплодов. Данный метод можно считать наиболее подходящим для домашнего погреба, так как в один полиэтиленовый пакет может поместиться не менее 20-30 кг моркови.

Пакеты для хранения моркови должны быть толщиной 100-1500 мкм, и во избежание концентрации углекислого газа завязывать их не рекомендуется. Напротив, для того, чтобы обеспечить приток свежего воздуха к корнеплодам и исключить излишнее скопление влаги, в дне пакета нужно проделать несколько отверстий.

Последний способ хранения хорош еще тем, что необходимую для хранения моркови повышенную влажность воздуха можно создать в каждом отдельно взятом пакете, а не всем погребе, где хранится множество других овощей, на которых такая насыщенность влагой атмосферы может отразиться весьма негативным образом.

И последнее: между уборкой корнеплодов и закладкой их на хранение не должно быть большого временного разрыва. В идеале только что собранную морковь следует отделить от ботвы, охладить и поместить на хранение в течение 24 часов. В этом случае гарантируется самая высокая сохранность данной овощной культуры в течение зимы. Кроме того, не следует закладывать на хранение сломанные и поврежденные корнеплоды, а также экземпляры неправильной формы.

Вот несколько ключевых моментов, которые нужно учитывать при закладке моркови на зимнее хранение:

1. Сразу же после уборки урожай следует охладить до температуры 0° С.

2. При хранении моркови любым из описанных способов важно контролировать процент влажности в погребе и температурный режим. Резкие колебания того или другого показателя оказывают негативное воздействие на сохранность урожая.

3. Перед закладкой моркови (как, впрочем, и любых других овощей) необходима тщательная дезинфекция погреба.

4. В процессе подготовки корнеплодов требуется

выбраковывать все поврежденные.

Лук

Хранение данной культуры во многом зависит от сорта. Так, лук острых сортов характеризуется долгим периодом покоя, благодаря чему хорошо хранится в течение всей зимы. Лук полусладких и сладких сортов сохраняется хуже из-за короткого периода покоя. Он быстрее выпускает стрелку и становится непригоден к употреблению.

Лук любого сорта лучше держать в сухих погребах, так как его наружные чешуйки хорошо предохраняют головки от высыхания. В домашних условиях лук можно хранить как при комнатной, так и при очень низкой температуре. Как правило, перед закладкой на хранение высохшую луковичную ботву обрезают у самой шейки, оставляя не более 5 см. Если лук предполагается хранить в сухом, хорошо проветриваемом помещении, то листья можно не обрезать, а связать с их помощью головки в косу или венок. Для прочности между листьями нужно вплести бумажный шпагат или пучки соломы.

И еще один важный момент: при хранении лука при комнатной температуре в косах у каждой головки необходимо срезать донышко, чтобы избежать размножения мелкой луковой мухи.

В погребах лук острых сортов лучше всего хранится при влажности воздуха 70-80% и температуре от 1 до -3˚ С. При этом в клетках лука замедляются образовательные процессы, подавляется жизнедеятельность болезнетворных бактерий и вредителей. Однако сам лук не промерзает, а остается сочным и хрустящим.

Полуострые и сладкие сорта требуют другого режима хранения. Для них оптимальными являются температура около 0˚ С и относительно низкая влажность воздуха. Последний параметр особенно важен в хранении любых луковичных, так как при высокой влажности воздуха их верхние чешуйки быстро отсыревают, увлажняется шейка и луковицы начинают гнить.

Чеснок

Лежкость чеснока во многом зависит от сорта и вызревания головок. Причем яровые сорта культуры хранятся лучше озимых. Наибольшую сохранность головок можно обеспечить, обрезав у чеснока донце и опалив остатки корешков над пламенем свечи или газовой горелкой.

Еще одним способом хранения небольших запасов чеснока является его обработка парафином. Для этого нужно расплавить парафин на водяной бане, окунуть в него головки чеснока и дать парафину стечь. В этом случае луковицы покрываются воздухонепроницаемой парафиновой оболочкой, которая предохраняет чеснок от высыхания практически при любых условиях хранения.

Большое количество чеснока хранят точно так же, как лук, в деревянной таре при температуре от 1 до -3° С и относительной влажности воздуха 70-80%. В косах или венках чеснок можно хранить только тогда, когда есть уверенность в том, что луковицы не повреждены нематодой. В противном случае весь зимний запас может погибнуть.

Свекла

Оптимальными условиями для хранения свеклы считаются температура от -1 до 4° С и относительная влажность воздуха 90-95%. Корнеплоды свеклы не требуют особой заботы, они хорошо хранятся в буртах или навалом, в обычном погребе или даже просто в подвале.

Перед закладкой на хранение у свеклы нужно срезать ботву и высушить корнеплоды на солнце. Чтобы сэкономить место в погребе, свеклу можно сложить в решетчатый деревянный или пластиковый ящик.

Решетка обеспечивает свободный доступ воздуха свободный доступ воздуха к нижним слоям корнеплодов.

Ящики следует разместить на деревянной подставке высотой от 15 до 25 см. Как и тару с картофелем, ящики со свеклой нельзя ставить вплотную к стенам погреба.

Хрен

Корни хрена, как и корнеплоды моркови, очень быстро теряют свои пищевые свойства, если хранятся в сухом погребе. Для того чтобы в течение всей зимы иметь в запасе свежие корни хрена, нужно воспользоваться рекомендациями, данными относительно хранения корнеплодов моркови. В отношении хрена рекомендуется поступить следующим образом. На дно глухого деревянного ящика насыпьте слой влажного песка толщиной не менее

2 см. На него следует уложить первый слой кореньев так, чтобы отдельные экземпляры не касались друг друга. Затем ряд хрена нужно засыпать еще одним слоем влажного песка. После

этого уложите следующий ряд кореньев, каждый раз пересыпая их новый слой влажным песком (толщиной не менее

3 см). Последний слой песка должен быть в 7-10 см.

Белые коренья (петрушка, пастернак, сельдерей)

Свежие корни петрушки, сельдерея и корнеплоды пастернака также можно сохранить в сыром песке. Перед закладкой ботву у белых кореньев нужно обрезать вровень с головкой, затем уложить их слоями в сырой песок. Способ укладки – такой же, как для хрена. Корнеплоды пастернака следует хранить тем же способом, что и морковь.

Яблоки

На сохранность яблок в течение зимнего периода в большой степени влияет режим сбора плодов. Если поспешить с уборкой фруктов и снять недозрелые плоды, то такие яблоки быстро теряют аромат и вкус. К тому же тонкая кожица недозрелых плодов не в состоянии в полной мере сохранить влагу, поэтому яблоки вянут. Переспелые фрукты также плохо сохраняются. Их мякоть быстро приобретает бурый цвет, становится рыхлой, «ватной» и неприятной на вкус.

К сбору основной массы фруктов следует приступать тогда, когда на основном светло-зеленом фоне яблочной кожицы проступает характерный сортовой окрас. Обычно этот процесс начинается с той стороны дерева, где фрукты больше освещены солнцем. Другим верным признаком готовности яблок можно считать присутствие здоровых плодов в массе ежедневной падалицы.

При сборе яблок с дерева очень важно правильно отделить плод. Нужно постараться снять его вместе с плодоножкой, но при этом ни в коем случае не повреждая древесной части ветви. Дело в том, что тонкие плодовые веточки являются многолетними, и, случайно травмировав их, вы на будущий год можете уменьшить урожай.

При массовом хранении со снятых плодов нельзя стирать восковой налет. На спелых яблоках такой налет – естественная защита от излишнего испарения влаги и барьер для вредных микроорганизмов. Если вы планируете хранить яблоки в течение всей зимы, то сразу же после снятия с дерева их следует охладить до 4-9° С и как можно быстрее доставить к месту хранения. В дальнейшем температуру в помещении постепенно снижайте до 0-4° С.

При выборе яблок на рынке нужно прежде всего учитывать лежкость отдельных сортов. Так, в средней полосе России хорошо хранятся яблоки следующих сортов: Антоновка новая, Россошанское, Пепин шафранный, Бабушкино, Оранжевое, Северный синап, Анис, Уэлси, Скрижапель, Ренет Кичунова, Славянка, Слава победителям, а также некоторые сорта, выращиваемые специально для закладки на зимнее хранение: Кортланд, Лобо, Шафрановое, Слава мичуринская, Суворовец, Маяк. Осенние сорта яблок – такие, как Десертное Петрова, Бессемянка, Боровинка и Коричное, – тоже можно закладывать на хранение, однако они хорошо хранятся только до середины зимы.

Еще одним важным показателем при выборе яблок является их размеры. Так, крупные плоды раньше созревают, сильнее «дышат» и выделяют больше веществ, воздействующих на другие плоды при хранении. Поэтому перед тем, как уложить в ящики, плоды следует рассортировать по размеру на три категории: мелкие, средние и крупные. Только после этого можно приступать к упаковке зимних запасов. Дело в том, что разные размеры яблок предполагают и разное время употребления их в пищу.

Большое количество яблок рекомендуется хранить в деревянных ящиках или картонных коробках, переложив их слоями древесной стружки или опилок. Деревянные ящики перед этим вымойте с раствором хлорной извести. Слишком большие просветы между досками такой тары делают ее непригодной для хранения яблок.

Подготовленные к хранению плоды укладывайте в ящики рядами или по диагонали, но обязательно плодоножкой вниз. Между ними нужно проложить стружку лиственных пород деревьев, но ни в коем случае не сосновую, так как яблоки при хранении имеют свойство впитывать посторонние запахи. Нельзя использовать для этого солому.

При хранении среди здоровых яблок рано или поздно появляются подгнившие, и их испарения впитывает солома. Она сама начинает подгнивать, что придает остальным плодам неприятный запах и привкус.

Кроме классического хранения в коробках и ящиках, небольшое количество яблок можно сохранить, завернув каждое в промасленную или пропитанную вазелином бумагу. Подготовленные таким образом плоды не обязательно упаковывать в тару. Их достаточно разложить на полках погреба в один-два слоя.

Еще одним хорошо зарекомендовавшим себя способом является хранение яблок в полиэтиленовых пакетах, плотно завязанных и подвешенных к потолку погреба. Емкость таких

пакетов не должна превышать 3 кг, толщина стенок – 30-40 мкм.

Примерно через 2-4 недели в такой упаковке образуется определенная газовая среда, которая предохраняет плоды от порчи.

Груши

В настоящее время садоводам известно более трех тысяч сортов груш, многие из которых произрастают в средней полосе России. Но для зимнего хранения подходят далеко не все плоды, а только те, которые снимают с дерева недозревшими. Эти так называемые зимние сорта груш дольше всего могут храниться в условиях домашнего погреба.

Созревание летних сортов груш начинается в середине июля – начале августа, однако они для зимнего хранения непригодны и обычно идут на приготовление компотов, соков, варенья и пр. Позднее, в сентябре, созревают осенние сорта груш, часть из которых можно заложить на хранение в недозрелом виде. Однако они сохраняются относительно недолго – примерно до середины ноября. До этого срока плоды необходимо употребить в пищу.

Самыми лежкими считаются груши зимних сортов, которые в нашей полосе начинают собирать в конце сентября – начале октября. Плоды нужно снимать с деревьев вручную и осторожно складывать в ящики или специальные фруктовые корзины, чтобы избежать механических повреждений.

Зимние груши снимают полностью созревшими, но в таком виде они еще не готовы к употреблению. В состоянии «съемной» зрелости плоды уже накапливают необходимое количество сахаров и других питательных веществ, поэтому способны к дозреванию после уборки. Процесс дозревания груш происходит во время хранения, их можно употреблять в пищу спустя значительное время после сбора, когда они становятся особенно ароматными и нежными.

В условиях обычного погреба груши можно хранить точно так же, как яблоки: либо в деревянных ящиках, где плоды перекладывают сухими стружками, либо в полиэтиленовых пакетах, подвешенных к потолку погреба. Однако существует еще один способ, благодаря которому свежие груши хранятся в течение 12 месяцев со дня сбора урожая. Но для того чтобы воспользоваться им, необходимо иметь хранилище, оборудованное хорошей вентиляционной системой и системой охлаждения.

По современной методике хранение груш начинается сразу же после их сбора. Тару с плодами перенесите в прохладное

место с температурой воздуха от 0 до -1° С и оставьте на 3-5 недель. Когда плоды остынут, их нужно вымыть холодной водой и отсортировать. За время охлаждения скрытые дефекты плодов, например травмы, полученные при транспортировке, станут более заметными. После выбраковки груши рассортируйте по размеру – на крупные, средние и мелкие.

После мойки и сортировки плоды следует слегка просушить, после чего завернуть в специальную бумагу и уложить в деревянные или пластиковые ящики. Тару с обработанными грушами можно перенести в основной погреб. Оптимальной для хранения плодов считается температура около -10° С при относительно влажности воздуха 90-95%. Кроме того, во избежание перегрева важно поставить ящики с грушами так, чтобы между ними мог свободно циркулировать воздух.

Несколько фактов о грушах:

1. Это единственный вид фруктов, которые употребляют в пищу не сразу же после сбора с дерева, а через некоторое время, после значительного срока дозревания.

2. Примерно четвертая часть всех выращиваемых груш используется для переработки на консервы.

3. Груши – ценный источник питательных веществ, витамина С, калия и клетчатки. Вместе с тем груши это самый низкокалорийный фрукт. В одной груше содержится около 100 калорий.

4. Свежие груши являются одним из богатейших источников энергии, так как в них содержится большое количество глюкозы, фруктозы и прочих легкоусвояемых углеводов.

5. Свежие груши специалисты рекомендуют употреблять в пищу вместе с кожурой, которая является богатейшим источником клетчатки. Кроме того, в плотной кожице груш имеются очень ценные для организма вещества – фитонутриенты.

Арбузы и дыни

Для хранения в погребе пригодны не все сорта арбузов, а только самые поздние, которые созревают не раньше сентября. Нередко арбузы убирают немного недозрелыми, с тем чтобы они «дошли» уже в процессе хранения. Собранные арбузы нужно разложить на полках погреба вверх хвостиками так, чтобы плоды не касались друг друга боками. Храните их при температуре от 0 до 5° С и относительной влажности воздуха 85-90%. В таких условиях поздние сорта арбузов лежат примерно до середины зимы.

Дыни, предназначенные для хранения, должны быть сняты

недозрелыми, чтобы они могли поспеть в процессе хранения. Небольшие дыни нужно проверить на наличие механических повреждений и после выбраковки разложить на полках погреба хвостиками вверх. Плоды овальной формы кладут на бок или подвешивают к потолку погреба в прочной сетке. Как и арбузы, дыни при хранении не должны касаться друг друга боками. Оптимальная температура хранения – до 5° С при относительной влажности воздуха 85-90%.

Тыквы и кабачки

Тыква, наравне с огурцами, считается одной из тех древних культур, которые были известны человеку еще на заре древних цивилизаций. Индейцы Америки возделывали тыквенные поля за три тысячи лет до прихода европейцев. После того как Новый Свет был открыт, семена тыквы попали в Западную Европу, после чего растение настолько прочно укоренилось в ее южных областях, что жители России, например, всерьез считают тыкву отечественной культурой.

Плоды бахчевых – таких, как тыква и арбуз, – по своим биологическим свойствам являются ягодами. Обе эти культуры ученые относят к семейству тыквенных не только из-за схожести в их строении и развитии. Но еще и потому, что ягоды тыквы и арбузов – самые крупные из всех ягод на свете.

Одно время в прессе появлялись сообщения о гигантских плодах тыквы, выращенные фермерами США и Канады. Однако огромные размеры плодов важны исключительно для кормовых сортов. Столовые тыквы намного меньше. Идеальными размерами для них считаются такие, при которых тыкву можно использовать в пищу за один, максимум два раза. Еще одно качество, которым должна обладать столовая тыква, это ее приятный вкус, что связано с высоким содержанием питательных веществ в мякоти плодов.

Сезон уборки тыквы длится две недели – с 1 по 15 сентября, так как культура не терпит ночных заморозков. Признаками зрелости плодов служат засохшая плодоножка и затвердение коры. Готовые к сбору тыквы нужно срезать с плети вместе с плодоножкой и отсортировать по качеству и размерам.

Поврежденные при уборке и невызревшие плоды следует употребить в пищу как можно быстрее, остальные – сушить на солнце в течение 7-10 дней. В дождливую погоду тыквы держите под навесом, чтобы из плодов испарилась лишняя влага. При этом достигается окончательное отвердение коры и тыквы меньше подвергаются разрушительному влиянию вредных

микроорганизмов. В случае ночных заморозков во время сушки плоды рекомендуется укрывать соломой или травяными матами.

Для зимнего хранения пригодны только те сорта тыквы, в которых содержится достаточное количество крахмалистых веществ. Это условие продиктовано тем, что в процессе хранения происходит гидролизация крахмала. В результате в плодах образуется большое количество растворимых сахаров и они становятся слаще.

Из обязательных условий хранения тыквы можно назвать два основных: хорошую вентиляцию помещения и защиту от света. Оптимальная температура хранения – от 3 до 8° С при относительной влажности 70-80%. При этом плоды должны лежать на полках погреба плодоножкой вверх в один ряд так, чтобы их бока не касались друг друга. Тыква особо лежких сортов не требует соблюдения температурного режима. Такие плоды можно держать даже при комнатной температуре, но только в темном месте.

В подобных условиях храните и вызревшие кабачки. Однако, в отличие от тыквы, они требуют пониженной температуры – от 3 до 8° С. Сбор, подготовка к хранению, размещение на полках погреба – такие же, как для тыкв. Перед закладкой кабачков следует учесть одну деталь: не все сорта данной культуры могут лежать без порчи в погребе всю зиму. Для длительного хранения пригодны только те, у которых, так же как у тыкв, вместо кожицы формируется плотная кора. В этом случае и при соблюдении всех условий кабачки будут хорошо храниться в погребе до наступления весны.